조선민족음식

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА КОРЕИ

조선민족음식
НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА КОРЕИ

조선민주주의인민공화국 · 외국문출판사
주체110(2021)년
Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
110 чучхе (2021)

머리말

조선민족음식은 근면하고 재능있는 조선인민이 자기 고장에서 나는 여러가지 음식재료를 가지고 조선사람의 체질과 구미, 기호에 맞게 창조하고 발전시켜온 음식이다.

조선민족음식은 그 종류와 가지수가 헤아릴수 없이 많고 다양하다.

조선민족음식은 그 종류와 사람들의 식생활에 어떻게 리용되는가에 따라 주식물, 부식물, 당과와 음료 등으로 나눈다.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Корейские мастера кулинарии своим прилежным трудом приготовляли, развивали национальные блюда в соответствии с вкусом, бытовыми потребностями соотечественников, используя разнообразные местные ресурсы для питания. По своим разнообразным видам и ассортиментам они делятся на основные, побочные, сладости, напитки и др.

차 례
СОДЕРЖАНИЕ

주식물 10
ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

밥 10
ПАП (вареная крупа)

백미밥 10
Вареный очищенный рис

오곡밥 12
Каша из пяти круп

약밥 15
Целебная каша

비빔밥 17
Вареный рис, приправленный разными добавками

평양온반 19
Теплый вареный рис, разбавленный бульоном

죽 20
ЖИДКАЯ КАША

백미죽 ································· 20
Жидкая каша из белого риса

팥죽 ···································· 21
Кашица из фасоли угловатой

평양어죽 ······························ 23
Пхеньянская жидкая рисовая каша из вареной рыбы

떡 ······································ 24
ПАРОВЫЕ ХЛЕБЦЫ

찰떡 ··································· 25
Паровой хлебец из клейкого риса

송편 ··································· 27
Сонпхён

설기떡 ································ 27
Солгитток

국수 ··································· 30
КУКСУ

평양랭면 ····························· 31
Пхеньян рэнмён

쟁반국수 ····························· 32
Куксу на латунном подносе

비빔국수 ····························· 34
Куксу с приправами

지짐 ··································· 36
БЛИНЫ

묵 ······································ 39
СТУДЕНЬ

부식물 ······························ 42
ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

국 ······································ 42
СУП

토장국 ································ 42
Суп, заправленный соевой пастой

고기국 ································ 43
Мясной суп

물고기국 ····························· 47
Уха

남새국 ································ 49
Щи

탕 ······································ 51
ТХАН (один из видов супа)

신선로 ································ 54
Блюда синсолло

추어탕 · 56
Уха из вьюнов

설렁탕 · 57
Говяжий бульон

김치 · 59
КИМЧХИ

통배추김치 · 60
Тхонкимчхи

동치미 · 62
Тончхими

총각김치 · 64
Чхонгаккимчхи

보쌈김치 · 67
Посамкимчхи

식혜 · 68
Сикхе

장 · 70
ЧЖАН (соя)

전골 · 72
ЧОНГОЛЬ

젓갈 · 76
СОЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ

회 · 79
ХВЕ

구이 · 80
ЖАРЕНОЕ

지지개와 찌개 · 84
ЧИЧЖИГЭ И ЦИГЭ

전 · 90
ЧОН

당과와 음료 · 96
СЛАДОСТИ И НАПИТКИ

당과 · 96
СЛАДОСТИ

엿 · 96
Тянучка

과줄 · 97
Квачжуль

강정 · 98
Хворост

다식 · 101
Тасик

음료 ······························· 104
НАПИТКИ

수정과 ···························· 104
Сучжонгва

화채 ······························ 106
Хвачхэ

식혜 ······························ 108
Сикхе

술 ································ 110
Водка

주식물
ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

밥

ПАП (вареная крупа)

죽

ЖИДКАЯ КАША

떡

ПАРОВЫЕ ХЛЕБЦЫ

국수

КУКСУ

지짐

БЛИНЫ

묵

СТУДЕНЬ

주식물

밥

백미밥

백미밥 만드는 방법은 먼저 쌀을 찬물에 2~3회정도 씻는다. 쌀을 가마에 안친 다음 쌀의 품종과 성질, 습도 등을 고려하여 물을 조절한다.

밥을 지을 때 처음에는 센 불에서 끓이다가 일정한 시간이 지난 다음 불을 약하게 조절하면서 익힌다.

물을 알맞춤하게 부어 지은 밥은 낟알의 본래모양을 그대로 유지하면서도 얼마간 불어나 연하고 부드러워 먹기 좋다.

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

ПАП (вареная крупа)

Вареный очищенный рис

Способ приготовления: два-три раза чистить рис в холодной воде, положить его в котел с водой, конечно, по сорту, качеству и влажности риса. Варить вначале на сильном огне, а через определенное время – на слабом. Сваренная с оптимальным объемом воды, немного набухшая крупа сохраняет свою первоначальную форму, мягка для жевания.

백미밥

Вареный очищенный рис.

팥밥

Рис с фасолью угловатой.

밥짓기를 형상한 그림

Картина «Варение риса».

오곡밥

오곡밥은 다섯가지 알곡을 섞어서 지은 밥이다.

백미, 보리, 수수, 조, 팥을 리용하여 오곡밥을 만드는 방법은 다음과 같다.

우선 백미를 물에 잘 씻어 불구고 차좁쌀은 깨끗이 씻어 그릇에 건져놓는다. 찰수수쌀은 씻어서 건진 다음 끓는 물을 뿌려 텁텁한 맛을 뺀다. 보리쌀은 깨끗이 씻어서 물에 충분히 불군다. 팥은 씻어서 가마에 넣어 껍질이 터질 정도로 삶는다. 팥을 건져 백미, 차좁쌀, 찰수수쌀, 보리쌀에 고루 섞고 충분히 찐다. 김이 오르면 소금물을 약간 뿌리고 한김 더 올린 후 뜸을 들인다.

오곡밥은 맛이 각별히 좋고 향기로와 사람들의 입맛을 돋굴뿐아니라 약리적가치가 높다.

Каша из пяти круп

Пять зерен – белый рис, ячмень, клейкий гаолян, клейкая чумиза и фасоль угловатая.

Способ приготовления: аккуратно чистить белый рис в воде, чтобы он набухал; промытую клейкую чумизу положить в посуду, на вымытый клейкий гаолян немножко посыпать кипяток для удаления неприятного вкуса, аккуратно вымытый ячмень оставлять в воде, чтобы он набухал в достаточной степени, вымытую фасоль угловатую сварить в котле до той степени, чтобы растрескивалась кожура. Вынутую из котла фасоль ровно смешивать с вышеупомянутыми крупами и в достаточной мере сварить их вместе на пару. Когда из котла пар выйдет, немножко посыпать соленоватую воду и ещё раз вспаривать, а затем варить на слабом огне.

Готовая каша особо вкусна, ароматна и аппетитна. Главное – в большом лекарственном воздействии.

기장찰밥

Клейкий рис с просом.

송이버섯밥

Рис с белыми грибами.

오곡밥

Каша из пяти круп.

대추밥
Рис с ююбой.

깨잎쌈밥
Голубцы в листьях перилл, начиненные рисом, с приправами.

약밥
Якпап.

약밥

찰밥에 대추, 밤, 참기름, 꿀, 간장 등을 섞어 쪄낸 음식이다.

약밥에는 갖가지 장수식품들이 들어있다.

약밥을 만드는 방법을 보면 우선 찹쌀을 불구었다가 씻어 시루에 쪄낸다.

밤은 속껍질까지 벗겨 쪼각내며 대추는 씨를 뽑고 가마에 넣어 푹 삶아서 걸죽한 즙을 만든다. 그리고 찰밥에 꿀을 골고루 섞고 간장으로 간을 맞춘 다음 참기름과 밤쪼각, 대추즙, 은행, 잣을 넣어 버무리고 단지나 움푹한 그릇에 담아 아구리를 봉하고 뚜껑을 덮는다. 그것을 시루에 올려놓거나 물을 넣은 큰 가마속에 넣고 가마뚜껑을 덮고 찐다. 센 불에서 찌다가 김이 세게 오르면 불을 조절하면서 오랜 시간 찐다. 그러면 밥이 진한 밤색으로 변하면서 윤기가 돈다. 다된 밥을 그릇에 담고 계피가루를 뿌린

Целебная каша

Называется и *якпап*. В его компоненте – ряд пищепродуктов здоровья.

Способ приготовления: замачивать в воде клейкий рис, промыть, затем варить на *сиру* (большая керамическая посуда с отверстием на дне, помещаемая в котел при варке на пару). Ядро каштана, снятое скорлупы и кожицы, крошить. Из ююбы удалить семя и в достаточной степени варить ее в котле до того, чтобы получились густые соки. И равномерно смешивать вареный клейкий рис с медом и оптимально класть в него соевый соус, а затем перемешивать его вместе с кунжутным маслом, каштановыми крошками и соками ююбы. Эту смесь класть в кувшин или в вогнутую на середине посуду, плотно закрывать их крышкой. Эти кувшин или посуду поставить на *сиру* или положить их вовнутрь большого котла с водой, а затем, покрыв их крышкой, сварить на пару. Вначале варить на сильном огне, а когда пар сильно выйдет, регулировать нагревание и долгое время сварить на пару. Тогда основной цвет переливается красным, лоснящимся. Готовую кашу класть в посуду, на нее местами класть ядро кедра и посыпать коричный порошок. Для приготовления этого блюда ис-

닭알쌈밥
Голубцы в яичницах, начиненные рисом, с приправами.

소고기장국밥
Рис в соевом соусе с кусочками говядины и приправами.

비빔밥
Пибимпап.

다음 잣알을 모양있게 놓는다.

약밥을 만드는데는 밥, 대추와 함께 곶감, 고사리, 버섯, 호두를 넣기도 하였다.

비빔밥

비빔밥은 지은 밥우에 여러가지 나물, 고기볶음을 비롯한 꾸미, 고추장 등을 얹어 비벼서 먹는 밥이다.

비빔밥우에 놓는 고기는 보통 가늘게 썰어서 양념에 재웠다가 기름에 볶고 미나리, 콩나물, 도라지 같은 나물은 간을 약간 맞추어 볶아내거나 끓는 물에 데친다. 닭알은 얇게 지져 실오리처럼 썰고 다시마는 기름에 튀겨낸다. 백미밥을 그릇에 담고 나물을 색맞추어 올려놓은 다음 그가운데에 고기볶음을 놓고 후추가루를 약간 뿌린다. 그다음 실고추, 실닭알로 고명을 하고 우에 다시마튀기를 얹는다. 그리고 뜨거운 장국물, 나박김치, 고추장을 곁들여낸다.

пользовали вместе с каштанами и юючбами также сущенные плоды хурмы, папоротник, грибы и грецкие орехи.

Вареный рис, приправленный разными добавками

По-корейски называется *пибимпап*, что означает сваренный на пару рис, приправленный разными съедобными дикорастущими травами, жареным мясом и другими гарнирами, соевой пастой с красным перцем и прочим.

Способ приготовления: мелко и тонко нарезать мясо, некоторое время держать в приправах, а потом поджарить его. Или жарить, или слегка обваривать в кипятке омежник лежачий, ростки соевых бобов, корейский колокольчик и другие съедобные дикорастущие травы. Жарить в топленом масле тонкие яичницы натуральные из одних яиц и мелко нарезать их, размером ниток. Ламинарию тоже жарить в таком же масле. На вареный белый рис на посуде класть съедобные дикорастущие травы по колориту, на их середину – кусочки жареного мяса и слегка посыпать молотый черный перец. Затем украсить блюдо мелко нарезанным красным перцем и такими линиями яичниц, на них класть кусочки жареной ламинарии. К добавкам – горячий суп с соевым соусом, *кимчхи* из редьки и

김밥
Голубцы в листьях порфиры, начиненные рисом, с приправами.

당콩밥
Рис с фасолью.

평양온반
Пхеньян онбан.

비빔밥은 갖가지 색갈의 꾸미들이 잘 조화되여 식욕을 돋구어줄뿐아니라 여러가지 음식감이 리용되므로 건강에 좋은 음식이다.

평양온반

온반은 밥우에 여러가지 꾸미를 놓고 더운 국물을 부은 음식이다.

평양특식의 하나로 꼽히고 있는 평양온반은 닭고기와 함께 유명한 록두지짐을 꾸미로 얹어놓는것으로 하여 이채롭고 맛이 독특하다.

평양온반의 조리방법을 보면 다음과 같다.

백미로 밥을 짓고 록두는 물망에 갈아 지짐을 지진다.

닭고기는 푹 삶아서 찢어 양념에 무치고 버섯은 찢어서 볶는다. 닭고기를 삶은 물에 소금을 넣어 간을 맞추고 끓인 다음 파를 썰어넣는다. 간장에 고추가루, 다진 마늘과 깨가루, 참

соевую пасту с красным перцем.

Гармония колоритных гамм украшения блюда вызывает приятный аппетит. Разнообразное сочетание продуктов полезно для здоровья людей.

Теплый вареный рис, разбавленный бульоном

Это корейское блюдо называется и *пхеньян онбан*. Считается одним из специфических пхеньянских блюд. Вареный рис, прибавленный в теплом супе с соевым соусом, известен своими особыми гарнирами – курятиной и знаменитыми блинами из маша, конечно же, оригинальным вкусом.

Способ приготовления: варить белый рис, жарить блины из маша, перемолотого с водой на жернове. Делать мелкой достаточно сваренную курятину и смешивать кусочки мяса с приправами. Мелко нарезанные грибы жарить в топленом масле. Посолить куриный бульон для вкуса, кипятить его и положить нарезанный зеленый лук. Приготовлять приправы из соевого соуса, перчинки, измельченного чеснока, поджаренного молотого кунжута и кунжутного масла. Поместить в большую посуду вареный рис,

기름을 두고 양념장을 만든다. 대접에 밥을 담고 록두지짐, 버섯볶음, 닭고기를 얹은 다음 더운 국물을 붓는다. 그우에 실파, 실닭알을 놓고 깨소금이나 깨가루, 후추가루를 뿌린다. 양념장과 나박김치를 따로 낸다.

죽

죽은 밥과 마찬가지로 낟알을 기본음식감으로 하는데 밥보다 물을 2~3배 더 붓고 낟알이 푹 퍼지도록 끓여 익힌 음식이다.

죽은 낮은 열로 천천히 오래 끓여야 쌀알이 잘 풀려서 맛좋은 죽이 된다.

백미죽

백미죽은 백미를 물에 불구었다가 가마에 넣고 쌀량의 3배가량 되는 물을 부어 끓인것이다.

백미죽을 끓이는 방법은 참기름을 두고 불군 백미를 볶아서 쌀알에 기름이 스며들면 물

на него положить блины из маша, жареные грибы и кусочки курятины, а затем налить теплый бульон, положить мелко нарезанные, как ниточки, яичницы и к этому добавить толченый кунжут с солью или поджаренный толченый кунжут, черный перец. Сою с приправами и кимчхи из редьки дают отдельно.

ЖИДКАЯ КАША

Основные материалы – зерновые крупы, которые употребляются для варки простых зерен. При этом наливать воды в два-три раза больше, чтобы зерновые крупы полностью разбухли. На слабом огне медленно и долго варить. Это дает приятный вкус кашицы.

Жидкая каша из белого риса

Замачивать белый рис в воде, вливать в котел воды примерно три раза больше объема рисовых зерен.

Способ приготовления: жарить белый рис в кунжутном масле до тех пор, пока оно не всасывалось в зерно риса; затем больше

을 많이 붓고 끓이다가 반쯤 익으면 참기름을 조금씩 부으면서 쌀알이 완전히 퍼지도록 끓인다. 이렇게 쑨 백미죽은 물과 쌀, 기름이 잘 배합되여 부드러우면서도 고소한 맛이 나는데 먹기에도 매우 좋다. 깨소금이나 양념장을 곁들인다.

팥죽

팥죽은 백미와 삶은 팥을 두고 쑨 죽이다.

наливать воды и варить его всмятку. После этого оставить рис без воды и месить вязкий рис. Снова помаленьку наливать уже вычерпанную воду вместе с кунжутным маслом и продолжать варить. Готовая жидкая каша, полученная в оптимальном смешении воды, риса и масла, отличается приятным вкусом и мягкостью. Брать ее в рот удобно.

Кашица из фасоли угловатой

Исходные материалы – очищенный белый рис и фасоль угловатая.

팥죽
Кашица из фасоли угловатой.

잣죽
Каша с ядрами кедра.

닭고기죽
Каша с курятиной.

평양어죽
Пхеньянская жидкая рисовая каша из вареной рыбы.

조선사람들은 특히 동지날(한해를 24개의 절기로 나눈것의 22번째, 즉 12월 22일 혹은 23일)에 팥죽을 쑤어먹는다.

팥죽을 쑬 때 오그랑이(낟알로 작고 둥글하게 빚은 덩이떡)를 몇개 만들어 죽에 넣기도 하는데 만일 죽을 먹을 때 오그랑이가 차례지면 복을 받는다고 하였다.

팥죽은 철에 따라 별식으로 쑤어먹기도 하였다.

평양어죽

어죽은 생선을 삶아서 뼈를 건져내고 백미를 넣어서 함께 끓이거나 생선말린것을 가루내여 백미와 섞어 끓인 죽이다.

생선으로는 숭어, 붕어, 잉어, 조개 등을 많이 썼는데 조선에서는 예로부터 평양어죽이 유명하였다.

평양어죽은 대동강과 보통강에서 많이 잡히는 가막조개나 숭어, 잉어, 붕어, 메기와 갈

По своим этническим традициям корейцы едят ее, в частности, в день *тончжи* (день зимнего солнцестояния), т.е. в день 22-го из 24 сезонов с/х года – 22 или 23 декабря. При варке этой жидкой каши в нее кладут несколько круглых шариков, приготовленных из заваренного теста.

По этническим обычаям, к тому, в чью порцию попадают эти круглые комки, в Новом году приходит счастье.

Порой по сезонам приготовляют ее, бывает, как изысканное блюдо.

Пхеньянская жидкая рисовая каша из вареной рыбы

Способ приготовления: варить свежую рыбу, выделить кости из филе. Варить рис вместе с рыбьей мякотью или мукой сушеной свежей рыбы. В основном употребляются кефаль, карась, карп, двустворчатые моллюски и др.

В Корее с древних времен широкой популярностью пользуется это пхеньянское блюдо.

В компонент этой жидкой рисовой каши один из двустворчатых моллюсков – теллина речная, кефаль, карп, карась, сом и другие рыбы, которых много в реках

은 물고기에 닭고기와 백미를 같이 넣어 끓인 죽이다.

평양어죽은 물고기뿐아니라 닭고기도 같이 넣어 만든 죽이므로 영양가가 높고 맛도 독특하다.

Тэдон и Потхон, с добавлением курятины и очищенного белого риса.

Блюдо это, приготовленное из рыбопродуктов и курятины, высококалорийное и имеет своеобразный вкус.

떡

ПАРОВЫЕ ХЛЕБЦЫ

떡은 낟알가루를 반죽하여 익혀서 만들거나 쌀을 쪄가지고 쳐서 만든 음식이다.

По-корейски называется *тток*. Тесто из зерновой муки варят на пару или бьют сваренный на пару рис.

Это одно из любимых корейцами специфических основных продуктов питания.

떡치기를 형상한 그림
Картина «Биение сваренного риса».

떡은 조선사람이라면 누구나 즐겨먹는 특색있는 주식물의 하나이다.

찰떡

조선사람들은 찰떡을 명절이나 대사때는 물론 일상생활에서도 별식으로 많이 만들어 먹는다.

찰떡은 몇시간동안 불군 찹쌀을 시루에 쪄서 익힌 다음 거기에 소금물을 뿌리고 한번 더 김을 올려 절구나 떡돌우에 놓고 잘 쳐서 만든다. 차조, 차기장으로도 만든다.

찰떡에는 흔히 고물을 묻히거나 꿀을 발라먹는데 고물로서는 주로 팥, 콩가루, 참깨 등을 쓰며 대추, 밤, 곶감, 버섯 등을 잘게 썰어 무쳐서 섞기도 한다.

찰떡에 쓰이는 음식감들은 다 장수식료품이므로 몸보신과 소화가 잘되게 하는데 효과가 있다.

Паровой хлебец из клейкого риса

Корейцы часто приготовляют это кушанье как особое и в будничные дни, не говоря уж о праздниках или семейных торжествах.

Способ приготовления: несколько часов промачивать в воде клейкий рис, варить его в *сиру*, немножко поливать соленую воду, продолжать дальше варить его на пару. После этого бить сваенное на специальный камень или в ступе.

Обычно обмакнуть этот хлебец в мед или обсыпку, в качестве которой употребляются в основном вареная фасоль угловатая, жареная соевая мука, кунжут и прочее.

Едят вместе с мелко нарезанными грибами, ююбой, каштанами, кусочками сушенной хурмы.

Все сырьевые материалы этого кушанья – пишепродукты здоровья, которые способствуют укреплению здоровья человека и улучшают пишеварение.

찰떡
Паровой хлебец из клейкого риса.

송편
Сонпхён.

송편

송편은 백미가루를 반죽하여 둥글납작하게 민 다음 거기에 소를 넣고 반달모양으로 빚어서 시루에 쪄낸 떡이다.

송편은 일반적으로 년중에 제일 먼저 나오는 햇쌀로 많이 빚었다.

송편을 찔 때에는 흔히 시루안에 솔잎을 깐다.

송편에는 소감의 종류에 따라 팥송편, 밤송편, 대추송편, 깨송편, 쑥송편 등이 있다.

쑥송편은 데친 쑥을 보드랍게 다지여 쌀가루에 고루 섞고 반죽한 다음 소에 꿀이나 생강가루 등을 넣고 버들잎모양으로 빚어 솔잎우에 놓고 쪄낸것이다.

Сонпхён

В переводе – рисовый хлебец с ароматом сосны. Заварное тесто из муки неклейкого риса, как обычно, первого урожая лепить по полукруглой форме с начинкой. Способ приготовления: варить на *сиру*, как правило, подостлав листья сосны.

Называется по употребляемой начинке: каштановый, с ююбой, кунжутный и полынный и так далее.

Стоит сказать о полынном *сонпхён*. Для приготовления его мелко измельчать отваренную полынь, ровно смешивать ее с рисовой мукой, месить тесто, употреблять в качестве начинки мед или молотый имбирь, а затем лепить кусочки в форме листа ивы и варить их на пару, подостлав хвойные листья сосны.

설기떡

설기떡은 쌀가루에 물을 조금 두고 푸실푸실하게 버무려 시루에 쪄낸 떡이다. 설기떡은 백미, 찹쌀, 좁쌀 등 여러가지 낟알가루로 만든다.

Солгитток

В переводе – слоеный рисовый хлебец, приготовленный в *сиру*.

Способ приготовления: немного налить воду в рисовую муку и делать ее рыхловатой, а затем варить массу в *сиру*. Исходное сырье зерновой муки разное – из

설기는 한가지 음식감을 가지고 만드는 경우에는 반죽을 하지 않고 쌀가루를 시루에 안쳐서 찌지만 여러가지 부재료를 섞어 만드는 경우에는 소금물이나 꿀물에 버무려 찐다. 그리고 가루사이에 고물을 놓아 층을 이루게 한다. 고물로는 주로 팥, 콩, 깨, 록두 등이 쓰이였다.

설기는 그 맛이 좋아 보통때에는 물론 명절이나 대사때에 상차림음식으로 쓰인다.

неклейкого, клейкого риса, чумизы и прочего. При употреблении одного вида материала не рекомендуется месить тесто. Следует варить рисовую муку прямо в *сиру* на пару. А при добавке к рисовой муке разных других дополнительных материалов, предлагается разбавлять их в соляной или медовой воде и варить их с определенными слоями из украшающих продуктов. Слоеный паровой хлебец со своеобразным вкусом употребляется, чтобы накрыть на стол в праздники или во время семейных торжеств, не говоря уж об обычных днях.

팥설기떡

Пхатсолгитток.

흰설기떡

Белый *солгитток.*

삼색설기떡

Трехцветный *солгитток.*

고구마설기떡

***Солгитток* с бататом.**

쉬움떡

Пампушка из риса.

절편

Тток с выдавленными на нем цветками.

쑥절편

Полынный тток с выдавленными на нем цветками.

국수

КУКСУ

국수는 낟알가루를 물에 반죽하여 국수분틀에 넣고 눌러서 가늘고 긴 오리로 만들거나 반죽물을 얇게 밀어 칼로 썰어서 끓는 물에 삶아 내여 그릇에 담아 꾸미를 놓고 국수물에 말아 먹는 음식이다.

Способ приготовления: месить тесто из муки и нажимать его на машинке, чтобы из отверстий на дне цилиндра выходили тонкие и длинные нитки куксу; или мелко нарезать ножом тонкие слои теста и варить полученные нити в кипятке. Сваренное положить в посуду, разбавлять в бульоне с гарнирами.

국수누르기를 형상한 그림

Картина «Изготовление куксу».

평양랭면

국수에서 기본은 랭면이며 그가운데서도 가장 이름난것은 평양랭면이다.

평양랭면은 예로부터 평양의 자랑으로서 조선의 대표적인 민족음식의 하나이다.

평양랭면이 소문난것은 국수감, 국수물, 꾸미와 고명, 국수담는 그릇과 국수말기등에서 특색이 있기때문이다.

평양랭면은 메밀가루로 만든

Пхеньян рэнмён

Имеется в виду пхеньянское *куксу* с холодным бульоном. Главное из разных видов *куксу* – кушанье в холодном бульоне.

Издревле широко известный *пхеньянрэнмён* считается гордостью Пхеньяна, представляет типичные национальные блюда Кореи.

Для него характерны исходный сырьевой материал, бульон, прибавочные, приправа, украшение блюда, оригинальная посуда, уложение в виде мотки и прочее.

Попробуешь нитки куксу из гречневой муки, погруженное в

평양랭면

Пхеньян рэнмён.

국수사리에 소고기, 닭고기, 돼지고기를 삶은 육수와 동치미국물을 섞어서 만든 국물을 부어 만것으로써 시원하고 감칠맛이 있고 쩡한것이 특징이다.

그리고 여러가지 음식감으로 만든 꾸미로 하여 독특한 맛을 낸다.

평양랭면은 동치미물과 고기국물맛에 잘 어울리게 놋대접에 국수를 사려서 수북이 담고 그우에 김치, 삶아 잘게 찢은 소고기, 닭고기, 돼지고기와 닭알, 배, 오이 등을 꾸미로 얹은 다음 실파, 실고추로 고명을 하고 국물을 붓는다.

평양랭면은 건강식품으로도 이름났다.

воду *тончхими* (*кимчхи* из редьки, засоленной целиком – ред), почувствуешь исключительно свежий вкус. Разнообразие гарниров к *куксу* придает кушанью оригинальный вкус. Для приготовления этого кушанья используется также мясной бульон.

Это блюдо рекомендуется положить на широко открытую латунную миску с учетом вкуса воды *тончхими* или мясного бульона. При этом на эту посуду немного наливают бульон, а затем кладут нитки куксу в виде мотки. К ним дополняются *кимчхи*, мясо, яйцо, нарезанные кусочки груши, огурца и прочее.

Украшение делается тонко нарезанными «линиями» зеленого лука и красного перца. В последний раз наливают мясной отвар.

Это пхеньянское кушанье широко известно как пища здоровья.

쟁반국수

국수사리에 기름을 두고 버무려 쟁반에 깔고 그우에 여러가지 꾸미를 놓은 국수로서 조선의 특색있는 음식이다.

쟁반국수는 랭면과는 달리 국수사리를 참기름에 버무려 직경 30㎝, 높이 7~8㎝되는 놋그릇쟁반에 고루펴고 그우에 여러가지 양념감으로 무친 고기(소고기나 돼지고기편육 또는 꿩고기나 닭고기)와 배, 오이, 실파, 실고추, 닭알 등을 볼품있게 놓는다. 국수물, 겨자장, 식초 등을 곁들인 쟁반국수는 명절이나 즐거운 날에 특식으로 만들어 먹기도 하고 술안주로도 먹는다.

Куксу на латунном подносе

Это – одно из корейских специфических блюд с разными гарнирами.

Оно в отличие от куксу в холодном бульоне на латунный поднос ровно кладут нитки *куксу*, разбавленные кунжутным маслом, а на них – тонкие ломтики мяса (говядина или свинина, фазанина или курятина), нарезанные кусочки груши, огурца, тонко нарезанные «линии» зеленого лука и красного перца, яйца и прочее, чтобы они выглядели на вид приятными. Отвар – мясной.

Эти кушанья приготовляются как деликатесы в праздники и другие радостные дни. Употребляются и как закуска к водке.

쟁반국수

***Куксу* на латунном подносе.**

비빔국수

밀가루나 감자농마국수사리에 약간의 고기국물과 꾸미, 양념을 넣고 비벼먹는 음식이다.

비빔국수에는 비벼먹는 꾸미에 따라 고기비빔국수, 된장비빔국수, 남새비빔국수, 물고기회국수 등이 있다.

회국수 만드는 방법을 보면 먼저 물고기를 깨끗이 손질하여 살을 얇게 썰어 식초에 재운다. 고추가루, 다진 마늘 등 양념을 두고 무친다.

국수사리에 참기름, 후추가루, 간장을 두고 비빈 다음 잘게 썰어 무친 돼지고기, 닭고기와 김치도 넣고 대접에 담는다. 그우에 물고기회를 소북이 놓고 실닭알과 실고추로 고명을 하여 비벼먹는다. 돼지고기와 닭고기를 삶은 고기국물은 따로 낸다. 회국수는 시원하고 감칠맛이 있으며 특히 회는 신선하고 매운것이 특징이다.

Куксу с приправами

Для него требуются, конечно, нити *куксу*, небольшой объем мясного отвара, прибавочные гарниры и приправы.

По употребляемым гарнирам бывают *куксу* с мясными ломтиками, с густой соевой пастой, овощами, с рыбным *хвэ* (мелко нарезанная сырая рыба) и прочим.

Способ приготовления *куксу* с рыбным *хвэ*: аккуратно чистить рыбу и держать тонко нарезанные кусочки филе в уксусе, затем смешивать их с приправами из молотого красного перца, отбивного чеснока и прочего. После этого разбавлять нити *куксу* кунжутным маслом, молотым черным перцем, в соевом соусе, класть на них *кимчхи*. На нити *куксу* на большой миске положить в достоточной мере рыбное *хвэ*, украсить порцию тонко нарезанными «линиями» яичницы и красного перца, разбавлять все продукты. Мясной отвар подается отдельно. *Хвэ* придает куксу приятную свежесть, привлекательный и острый вкус.

명태회국수
***Куксу* с *хвэ* из минтая.**

언감자국수
***Куксу* из порошков мороженного картофеля.**

고기쟁반국수
***Куксу* с мясом на латунном подносе.**

지짐

БЛИНЫ

낟알을 물망에 갈거나 낟알 가루를 물에 개여 기름에 지진 지짐도 조선인민이 즐겨먹는 민족음식의 하나이다.

지짐의 기본재료는 찹쌀, 록두, 밀, 수수, 메밀, 감자, 강냉이 등이며 보조재료로는 파, 마늘, 고기, 남새, 산나물 등이다.

여러가지 재료로 만든 지짐

Одно из любимых корейцами национальных блюд.

Основные сырьевые материалы – клейкий рис, маш, пшеница, гаолян, гречиха, картошка, кукуруза и прочее. Побочные – лук, чеснок, мясо, овощи, съедобные дикорастущие травы и др.

Самый вкусный и широко известный из разных блинов – продукт из маша.

록두지짐

Блин из маша.

가운데서 가장 맛이 좋은것으로 이름난것은 록두지짐이다.

록두지짐을 만드는 방법을 보면 다음과 같다.

록두는 물에 불구었다가 껍질을 벗기고 물망질한다. 배추는 가늘게 썰어놓는다. 그릇에 록두간것, 배추, 돼지고기, 고추, 파를 두고 섞은 다음 후추가루를 치고 소금으로 간을 맞춘다. 지짐판에 돼지기름을 두르고 지짐감을 한 국자씩 떠놓아 둥글납작하게 지진다. 이때 비게가 섞인 돼지고기편육 한점을 붙인다.

Способ приготовления: промачивать маш в воде, удалить кожицу, измельчать промоченное зерно на жернове. Капусту мелко нарезать. Смешивать жидкость толченого маша, капусту, свинину, перец и лук, разбрасывать на них молотый черный перец и подсолить по вкусу. Сковородку смазывать салом, поварешкой класть на нее готовый материал для блина и жарить его в кругло-плосковатой форме, к нему прикрепить тонкий ломтик свинины с салом.

풋강냉이지짐

Блин из зеленой кукурузы.

팥소수수지짐

Блин из гаоляна с начинкой фасоли угловатой.

감자지짐
Картофельный блин.

팥소농마지짐
Блин из картофельного крахмала с начинкой фасоли угловатой.

콩지짐
Блин из соевых бобов.

호박지짐
Блин из тыквы.

찰수수지짐
Блин из клейкого гаоляна.

완두지짐
Блин из гороха.

묵

묵은 메밀, 록두, 도토리, 강냉이 등을 망에 갈아서 걸어낸 농마를 끓여서 식힌 음식이다.

도토리묵은 도토리를 껍질을 벗겨 물에 불구어 우려서 쓴맛을 없앤 다음 망에 갈아 농마를 얻어 묵을 쑤는데 색은 자색을 띠며 맛은 느끼하지 않고 산뜻하다.

메밀묵은 메밀을 망에 갈아 얻어낸 농마를 가는채로 밭아서 물에 가라앉힌 후 물은 버리고 기름, 깨소금, 고추가루를 넣고 버무려 끓인다. 그리고 식힐 때 김을 부스러뜨려 놓는다.

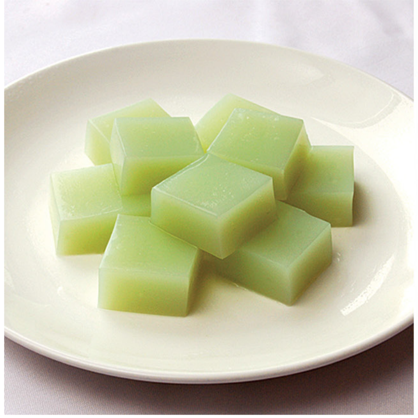
록두묵은 예로부터 묵가운데서 제일로 일러주었다.

묵은 만들기 쉽고 소화가 잘되고 맛이 있어 누구나 좋아하는 음식이다.

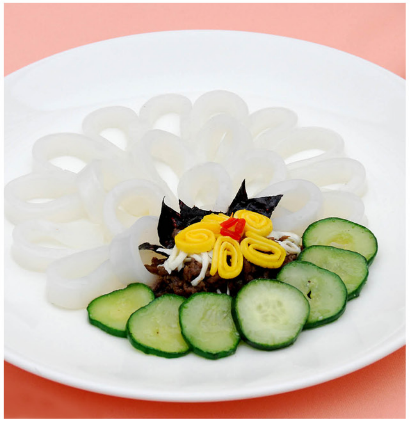
СТУДЕНЬ

По-корейски называется *мук*. Перемолачивают на жернове с водой промоченные гречиху, маш, желудь, кукурузу и прочее, процеживают жидкость, варят полученный крахмал, а затем охлаждают вскипяченное.

Способ приготовления этих блюдов разные: созрелые желуди без скорлупы долго промачивать в воде, чтобы удалить из них горький вкус, затем перемолачивать их с водой на жернове для получения крахмала. Цвет желудевого студня – темно-красноватый, вкус – свежий, приятный. Теперь о гречневом студне. Перемолачивают с водой на жернове промоченную гречиху, процеживают полученный крахмал через дуршлаг, удаляют воду, смешивают осадок с маслом растительным, поджаренным толченым кунжутом с солью, молотым красным перцем и затем варят его. При охлаждении продукта посыпают крошечки сушеной порфиры. Издавна в Корее студень из маша считается самым лучшим. Преимущества любимых всеми названных кушаний: простота приготовления, улучшение пишеварения и приятный вкус.



록두묵
Студень из маша.



록두묵깨장무침
Студень из маша, прибавленный соевой пастой, с кунжутом.

록두묵종합랭채
Студень из маша со свежими овощами.

부식물

ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

국
СУП

탕
ТХАН (один из видов супа)

김치
КИМЧХИ

장
ЧЖАН (соя)

전골
ЧОНГОЛЬ

젓갈
СОЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ

회
ХВЕ

구이
ЖАРЕНОЕ

지지개와 찌개
ЧИЧЖИГЭ И ЦИГЭ

전
ЧОН

부식물

국

국을 끓여먹는것은 조선인민의 주요한 식생활풍습이다.

토장국

토장국은 일반적으로 된장과 남새를 넣고 푹 끓인다. 여기에 고기나 말린 물고기를 넣으면 국맛이 더 진하고 구수해진다.

겨울철에는 소뼈를 우린 국물에 된장과 배추 또는 콩나물, 무우 등을 넣고 끓여서 고유한 맛을 돋군다.

토장국은 여러가지 남새와 파, 마늘을 비롯한 조미료에 들어있는 효소성분들이 잘 배합되여 맛이 좋다.

ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СУП

Горячий суп – главный традиционный продукт питания корейцев.

Суп, заправленный соевой пастой

Его в достаточной мере варят, как правило, вместе с овощами. Добавление к нему мяса или сушеной рыбы приумножает изысканный, своеобразный вкус.

Зимой варят его в воде, в которой выварена говяжья кость, вместе с листовой купустой или ростками соевых бобов и нарезанной редькой, чтобы заметно ощущался свойственный ему вкус. Хороший вкус получается эффективным сочетанием ферментативных веществ, разного рода овощей, лука, чеснока и других приправ.

고기국

고기국에는 소고기국, 육개장, 단고기장 등이 유명하다.

소고기국을 끓일 때에는 무우를 넣고 함께 끓이면 국물이 더 달고 감칠맛이 난다.

육개장은 소고기를 기본으로 쓰는데 소고기국에는 매운것을 쓰지 않지만 육개장만은 매운 조미료를 쓴다는데서 소

Мясной суп

Известны говяжий суп, *юкгэчжан* (суп, заправленный мелко нарезанной отварной говядиной с приправой) и *тангоги*.

Если варить говяжий суп вместе с нарезанной редькой, бульон станет более сладким и привлекательным.

Основная приправа, употребляемая для супа *юкгэчжан*, – густая соя. Отсюда ему дается «*чжан*» (соя). Он отличается от простого говяжьего супа тем, что

육개장

Юкгэчжан.

고기국과 다르다.

육개장은 맛좋은 소고기정육과 갈비에 붙은 살 등을 푹 삶아 잘게 찢어서 여러가지 양념감을 넣고 푹 끓인것으로 하여 영양가가 대단히 높으며 예로부터 앓고난 뒤의 몸보신에 많이 리용해온 독특한 조선민족음식이다.

употребляется приправа острая.

При варке супа *юкгэчжан* употребляются хороший кусок говядины без костей и жира, легкие, кишки и другая потроха, морское ушко, трепанг и другие морепродукты, вкус которых впитывается в отвар. Это самобытное национальное блюдо отличается высокой калорийностью, широко употребляется для укрепления здоровья человека после заболевания. Ныне для *юкгэчжан* употребляются только одни тонко нарезанные кусочки говядины.

단고기장
Суп тангоги.

삼복에 사람들은 더위를 막고 건강을 보호하는데 유익한 음식들인 단고기장, 닭탕, 파국, 소고기매운탕, 팥죽, 어죽, 섭조개죽, 비빔밥, 뱀장어구이 등을 만들어먹군 하였다. 그중에서도 단고기장은 조선에서 오랜 옛날부터 삼복철음식으로 널리 알려져있다.

В самую жаркую пору лета корейцы приготовляют такие блюда, полезное во избежание знойной духоты и сохранения здоровья едят суп *тангоги*, суп с курятиной, с зеленым луком, говяжий суп острого вкуса, жидкую кашу с фасолью угловатой, жидкую кашу из свежей рыбы, из мидий, кашу с разными продуктами, жаренье речного угря и т.д. Самое широко известное в Корее среди блюд самых жарких дней лета – традиционное *тангоги*.

돼지고기국
Суп со свининой.

닭고기버섯국
Суп с курятиной и грибами.

소갈비국
Суп с говяжьим ребром.

물고기국

물고기국에는 숭어국, 잉어국 등이 유명하다.

숭어는 예로부터 조선의 여러곳에서 많이 잡히지만 그중에서도 평양의 대동강에서 잡은 숭어로 끓인 국은 널리 소문이 났다.

숭어국은 생신한 숭어의 비늘을 벗기고 토막내여 가마에

Уха

Широкой популярностью пользуется уха из пхеньянской кефали и карпа. Кефаль обитает во многих районах Кореи, но лучшей для ухи считается кефаль в реке Тэдон в Пхеньяне.

Способ приготовления супа из кефали: снять рыбочисткой чешую, класть в котел нарезанные кусочки, налить холодную воду и варить с молотым черным перцем.

숭어국
Уха из пхеньянской кефали.

넣은 다음 찬물을 붓고 후추를 넣어 끓인다.

잉어국은 잉어대가리를 푹 삶은 국물에 토막낸 잉어와 닭알, 마늘, 식초, 고추가루, 후추가루 등을 넣고 끓인것인데 별미로 하여 널리 소문이 났다.

Теперь о супе из карпа. В воду, в которой выварена голова карпа, класть нарезанные его куски, говядину, златоцвет, уксус и прочее и варить их вместе. Эта уха широко известна своим особым вкусом.

명태국
Уха из минтая.

남새국

남새국으로서는 배추, 무우, 호박, 감자, 가지, 시금치, 파 등으로 끓인 국이 있다.

송이국, 토란국, 냉이국과 같은 특색있는 남새국 제법을 보면 송이국은 송이버섯을 얇게 썬 다음 소고기를 다져서 파, 마늘, 양념장을 섞어 끓인 것이다.

토란국은 토란을 깨끗이 긁어 씻어 소고기와 무우, 다시마를 넣고 간장으로 간을 맞추어 끓이는데 닭고기를 넣기도 한다.

송이국, 토란국은 모두 기본음식감에 소고기나 닭고기를 넣어 끓인것으로써 일상적으로 먹는 국이 아니고 명절이나 뜻깊은 날에 만들어 먹는 국이다.

특히 닭고기를 넣은 토란국은 추석때 주로 만들어 먹었다.

냉이국은 이른 봄철에 돋아난 냉이로 끓인 국으로서 조선사람 누구나 즐겨 먹는다.

Щи

Основными продуктами для приготовления щей служат листовая капуста, редька, кабачок, картофель, баклажан, шпинат, зеленый лук и др.

Специфические – из белых грибов, колоказии съедобной и листьев пастушьей сумки.

Грибный суп: тонко снимать кожицу белых грибов, варить их вместе с отбивной говядиной, зеленым луком, чесноком и соей с приправами.

Суп из колоказии съедобной: очистить клубень, варить его вместе с говядиной, редькой и ламинарией, добавить соевый соус по вкусу. Порой класть и курятину. Этот суп с курятиной приготовляют в основном в чхусок (15 августа по лунному календарю).

Эти два вида супа с употреблением, главным образом, говядины или курятины едят не в обычные, а в праздничные и другие памятные дни.

Суп из листьев пастушьей сумки, любимый всеми корейцами, приготовляют ранней весной из молодых побегов этого растения.

냉이국은 맛이 달고 구수한데 조개나 말린새우 등을 넣고 끓이면 그 맛이 더 좋다.

Вкус его сладковат, привлекателен. Добавление при варке двустворчатых моллюсков, или сушеной креветки сделает вкус более приятнее.

팽나무버섯국

Суп с каркасами и грибами.

냉이조개국

Уха из двустворчатых моллюсков и пастушьей сумкой.

토란국

Суп из колоказии съедобной.

탕

ТХАН (один из видов супа)

탕도 조선인민이 오래전부터 즐겨먹은 민족음식의 하나이다.

탕은 대체로 세가지 방법으로 많이 가공하였는데 한가지 음식감만으로 끓여서 기본재료의 맛이 두드러지게 한것과 여러가지 음식감들을 함께 끓

Одно из любимых корейцами традиционных национальных блюд. При его приготовлении в основном применялись три варианта: первый – варить только один определенный продукт для заметного свойственного ему вкуса, второй – варить вместе с разными продуктами для гармоничного сочетания их вкусовых ощущений, третий – отдельно

닭잉어탕

Тхан** **из карпа и курятины.

여 그 맛들이 서로 조화되게 한것, 신선로와 같이 여러가지 음식감들을 제각기 조리하여 다시 끓임으로써 매 음식감들의 독특한 맛을 살리는것 등이다.

탕에는 음식재료에 따라 닭잉어탕, 삼계탕, 명태매운탕, 메기탕, 꿩고기완자탕 등이 있다.

обрабатывать разные продукты и еще раз варить их, чтобы заметно ощущался своеобразный вкус каждого продукта, как в блюдах *синсолло*.

По видам употребляемых продуктов *тхан* бывает разный: из карпа и курятины, из курицы, начиненной женьшенем, из минтая в остром бульоное, из сома, из фазанины с шариками в бульоне и др.

삼계탕

***Тхан* из курицы, начиненной женьшенем.**

생선완자탕

***Тхан* с шариками из рыбы.**

소고기완자탕

***Тхан* с шариками из говядины.**

자라탕

***Тхан* из речной черепахи.**

꽃게탕

***Тхан* из красного краба.**

꿩고기완자탕

***Тхан* с шариками из фазанины.**

명태매운탕

***Тхан* из минтая с острым вкусом.**

신선로

신선로는 조선의 특색있는 민족음식의 하나이다.

신선로의 음식재료로써는 소고기, 꿩고기, 닭고기, 돼지고기, 소간, 해삼, 왕새우, 홍당무우, 미나리, 도라지 등 30여가지의 재료와 조미료가 쓰인다.

그 가공방법은 매 재료의 특성에 따라 볶음, 전, 회, 완자 등으로 제각기 조리하여 그릇에 담아 고기국물을 두고 간을 맞춘 다음 화통에 불을 지펴서 끓인다.

신선로는 맛이 좋을뿐아니라 단백질, 지방질, 비타민, 광물질, 탄수화물을 비롯한 많은 영양소들이 골고루 들어있어 건강과 장수에 좋은 음식으로 알려져있다.

Блюда синсолло

Одно из специфических традиционных национальных блюдов корейцев. Употребляется более 30 видов продуктов, в том числе, говядина, фазанина, курятина, свинина, коровья печенка, трепанг, лангуст, морковь, омежник лежачий, корейский колокольчик, а также разные приправы. По видам употребляемых продуктов вначале приготовляют отдельно разные блюда: жаренье, блин, *хвэ*, шарики и прочее. На посуду с ними наливают мясной бульон, солят по вкусу и варят на огне в круглообразном цилиндре.

Это вкусное кушанье богато белками, жиром, витаминами, минеральными, углеводными и другими питательными веществами, полезными для здоровья и долголетия.

신선로

Синсолло.

숭어남비탕

Тхан из кефали в кастрюле.

메기탕
***Тхан* из сома.**

추어탕

추어탕은 미꾸라지와 다른 음식감을 넣고 푹 끓여 양념한 조선민족음식이다.

그 가공방법을 보면 남비에 기름을 두고 파토막과 생강쪼각을 볶다가 미꾸라지를 두고 볶은 다음 더운물을 붓고 끓인다.

미꾸라지가 익으면 건져서 살만 뜯어 양념에 무친다. 소고기는 다져서 파, 마늘, 간장, 기름으로 양념하여 볶다가 미꾸라지 국물을 붓고 여기에 두부를 썰어 넣고 끓이다가 고추장, 잘게 썬 쑥갓, 미나리, 풋고추를 양념에 무친 미꾸라지살과 같이 두고 좀더 끓여 그릇에 담는다.

추어탕을 끓일 때에는 생강즙이나 방아풀 등을 넣어 독특한 향기와 구수한 맛이 나도록 한다.

미꾸라지는 사람들의 건강에 좋은 식품의 하나로서 소화흡수률이 높고 먹으면 기운을 돋굴뿐아니라 간기능을 회복시키는데 특효가 있다.

Уха из вьюнов

Это корейское национальное блюдо называется по-корейски *чхуотхан*. Его главный материал: вьюн и другие продукты.

Способ приготовления: поджарить в кастрюле в растительном масле мелко нарезанный лук и кусочки имбиря, затем поджарить вьюнов в ней, налить теплую воду и кипятить содержимое, вынимать из воды вареных вьюнов, выделить мякоть без костей и заправлять ее приправами. Смешивать мелко отбивную говядину с луком, чесноком, соевым соусом и растительным маслом, поджарить их, а потом налить воду, в которой выварены вьюны, варить содержимое с нарезанными кусочками тубу (соевой творог). А затем добавить мякоть вьюна, заправленную соевой пастой с молотым красным перцем, мелко нарезанным златоцветом, омежником лежачим, зеленым перцем в качестве приправ, и еще раз переварить содержимое. Готовое блюдо класть в посуду.

При варке ухи из вьюна можно добавить соки имбиря или морщинистый многоколосник и прочее, чтобы приумножались своеобразный вкус и пряность. Блюдо из вьюна – один из пищепродуктов здоровья людей. Оно способствует пищеварению. После еды чувствуется новый прилив силы. Эффектно для усиления функции печени.

설렁탕

소의 내장, 대가리, 발쪽, 꼬리, 사등뼈 등을 가마에 넣고 물을 넉넉히 부은 다음 국물이 뽀얗게 되도록 푹 끓인 조선민족음식이다.

설렁탕은 소의 살고기나 뼈만으로 끓인 국과는 달리 내장까지도 끓여 그 맛이 충분히 우

Говяжий бульон

Называеся по-корейски *соллонтхан*. Исходные материалы: потроха, голова, ножки, хвост, позвонки и другие части крупного рогатого скота. Кладут их в котел и в достаточной мере варят, чтобы отвар получился мутным. В отличие от супа из мяса и костей говядины, для этого блюда со сваренными внутренностями харак-

러나게 한것이 특징이다.

설렁탕은 다른 음식처럼 미리 간을 맞추지 않고 삶아낸 소의 내장, 대가리고기 등을 썰어서 국물을 담은 그릇에 넣어 거기에 고추가루, 후추가루, 소금, 파 등으로 간을 맞추어 밥과 함께 먹었다.

설렁탕에는 여러가지 영양물질들이 골고루 들어있고 소화가 잘되기때문에 누구나 즐겨먹는 대중음식으로 발전하게 되였다.

терно полное ощущение их вкуса.

Этот бульон не рекомендуется посолить заранее по вкусу в отличие от других блюд. Класть в посуду с бульоном нарезанные кусочки сваренных внутренностей, головы и прочего, положить в нее молотый красный и черный перец, соль, лук по своему вкусу. Едят, конечно, вместе с кашей.

В этом супе ровно содержатся разные питательные вещества, которые помогают пищеварению. Это блюдо массового спроса любят отведать все корейцы.

설렁탕

Соллонтхан.

김치

КИМЧХИ

김치는 조선의 가장 특색있는 민족음식의 하나이다.

조선인민은 밥상에 진귀한 음식을 많이 차려도 김치만은 빼놓지 않았으며 기름기가 많은 고기를 먹을 때 반드시 김치를 곁들이고 떡이나 지짐을 먹을 때에도 김치국을 먹는것을 하나의 관습으로 여긴다.

Это одно из наиболее специфических национальных блюд корейцев. Каким бы обильным ни был обеденный стол у них всякими лакомствами, никогда не исключают *кимчхи*. Наряду с жирными мясными продуктами обязательно положили на стол посуду с *кимчхи*. И когда едят паровые хлебцы и блины, тоже нуждаются в *кимчхи* – такова привычка корейцев.

김치담그기를 형상한 그림

Картина «Приготовление кимчхи».

김치는 그 맛이 대단히 독특하고 좋을뿐아니라 비타민을 비롯한 여러가지 영양성분도 많이 함유하고있어 사람들의 건강과 장수에도 좋다.

김치는 시원하면서도 쩡한 맛, 향기로우면서도 상쾌한 맛, 시큼한 맛을 다 가지고있다.

여러가지 김치가운데서 통배추김치, 동치미, 총각김치, 보쌈김치, 식혜 등이 유명하다.

Вкус исключительно своеобразный, приятный, разный – свежий, ароматный, привлекательный, кисловатый. Обилие витаминов и разных питательных веществ этой засолки способствует улучшению здоровья и долголетию.

Виды *кимчхи* разнообразные и самобытные, некоторые из них ниже следуют.

통배추김치

통배추김치 담그는 방법은 다음과 같다.

좋은 통배추를 깨끗이 손질하여 소금물로 절인 다음 물을 일정하게 찌운다. 고추와 파, 마늘, 생강, 밤, 배는 다지거나 채치며 젓갈은 저며놓는다. 양념감과 과일, 명태나 새우 등을 섞어서 양념소를 만든 다음 배추의 갈피갈피에 넣고 독에 담아 꼭 봉한다.

3일만에 젓국을 물에 타서 끓여 식힌 국물을 붓는다.

통배추김치에 쓰이는 양념감과 젓갈, 물고기는 주로 자기 지방에서 나는것을 기본으로 리용하였다.

특히 서해안지방에서는 주로 건뎅이젓, 조기젓, 멸치젓을, 동해안지방에서는 명태를 넣었다.

Тхонкимчхи

В переводе – *кимчхи* из целых кочанов листовой капусты.

Способ приготовления: отобрать хорошие кочаны листовой капусты, очистить и посолить их в соленой воде, нашинковать красный перец, лук, чеснок, имбирь, каштан и грушу, измельчать соленую желтую горбушу. Приготовлять фарш из омежника лежачего, одного из вида моллюсков, кальмаров и др., между листьями очищенной соленой капусты равномерно начинить фарш, положить в чан засолку в несколько слоев и закрыть крышкой. Налить через три дня в чан раствор из соленой желтой горбуши, конечно, после его охлаждения. Как приправы употребляются в основном местные соленые моллюски, мидии, рыбы. Так в районах западноморского побережья Кореи используется желтая горбуша, в зоне восточноморского – минтай.

통배추김치

Тхонкимчхи.

백김치
Белый кимчхи.

동치미
Тончхими.

깍두기
Кактуги.

동치미

동치미는 무우를 소금에 약간 절였다가 김치국물을 해붓고 익힌 김치로써 국물이 맑고 시원하고 쩡한 맛이 나는것이 특징이다.

동치미를 담그는 방법은 다음과 같다.

작고 잘 생긴 무우를 절이는데 배는 껍질을 벗기지 않고 크게 썰어서 넣는다.

동치미는 깨끗한 독에 무우를 한돌기 넣고 소금을 한줌 뿌리고 또 무우를 넣고 소금을 뿌리는 식으로 한독을 거의 채운다. 여기에 소금물로 국물을 해붓고 양념감을 천보에 싼채로 넣는다.

양념감으로는 국물의 맛을 돋구는데 효과가 있는 마늘, 생강, 파, 배, 밤, 고추 같은것이 쓰인다.

Тончхими

В переводе – *кимчхи* из редьки, засоленной целиком. Его вода прозрачна, свежа, прохладна.

Способ приготовления: отобрать редьку оптимальной величины, подсолить ее, погрузить в рассоле для *кимчхи* для «созревания», положить грушу и плод цитрона с кожицей, положить нарезанные кусочки белой части зеленого лука, в достаточной мере налить солевую воду, закрыть крышкой, закупорить для «созревания». Зимой при кулинарной обработке снять скорлупу с груши и плода цитрона. Добавление к рассолу для кимчхи нескольких ядер граната и кедра еще больше улучшает его вкус. На дно стерилизованного чана положить несколько штук редьки ровным слоем и равномерно посыпать соль, так повторять, чтобы почти заполнился чан редькой, налить соляную воду и положить приправы, завернутые в платок, для которых используются чеснок, имбирь, зеленый лук, груша, каштан, плод цитрона и красный перец для повышения эффекта вкусовых ощущений.

참나물김치
***Кимчхи* из бедренца.**

달래김치
***Кимчхи* из дикого чеснока.**

양배추말이김치
***Кимчхи*-голубцы в листьях капусты.**

총각김치

총각김치는 첫서리가 내린 후 작은 무우를 뿌리와 잎이 붙은채로 소금물에 절구고 마늘즙으로 양념하여 익힌다.

장가들기 전의 남자를 총각이라고 부른것처럼 다 자라지 않은 어린 무우로 담근 김치를 총각김치라고 부른다.

총각김치를 담그는 방법은 연하고 자그마한 무우를 깨끗이 다듬어 씻어 소금에 절였다가 헹구지 않고 그대로 채반에 건져 물기를 찌운다. 여기에 고추가루를 섞은 다음 파, 마늘, 생강, 당분, 새우젓 등을 넣고 버무린다. 이어 찹쌀죽을 넣고 다시 골고루 버무린 다음 항아리에 담아 꾹 눌러 익힌다.

총각김치

Чхонгаккимчхи.

갓김치

***Кимчхи* с горчицей сарептской.**

배김치

***Кимчхи* с грушей.**

Чхонгаккимчхи

В переводе – *кимчхи* из редьки с ботвой. После первого инея редьку с ботвой засолить и смешивать ее с чесночным соком для готового продукта.

Неженатый парень называется по-корейски «*чхонгак*». Такому *кимчхи* из редьки дается название «парень», потому что для этого блюда используется пока еще не доросшая редька.

Способ приготовления: небольшую и мягкую редьку аккуратно очистить, посолить ее, а затем не ополоскать и удалить от нее влагу на плетеном подносе круглой формы, заправлять ее молотым красным перцем, луком, чесноком, имбирем, сахарносными веществами и маринованной креветкой, а затем равномерно смешивать ее с жидкой кашей из клейкого риса, положить в маленький чан и плотно давить рукой содержимое, чтобы оно «созревало».

미나리김치

***Кимчхи* из омежника лежачего.**

콩나물김치

***Кимчхи* из ростков соевых бобов.**

푸초김치

***Кимчхи* из лука-скороды.**

오이소박이김치
***Кимчхи* из огурца с начинкой.**

양배추깨잎말이김치
***Кимчи*-голубцы в листьях капусты и периллы.**

두릅김치
***Кимчхи* из молодых побегов аралии.**

오이갓김치
***Кимчхи* из огурца и горчицы сарептской.**

참취김치
***Кимчхи* из астры шершавой.**

무우채김치
***Кимчхи* из тертой редьки.**

보쌈김치

절인 배추의 갈피마다에 양념소를 넣고 배추를 몇토막으로 썬 다음 그것을 큰 배추잎으로 싸서 담근 김치이다.

보쌈김치의 기본재료는 배추이며 양념감으로는 배, 밤, 잣, 낙지, 전복, 새우젓, 미나리, 소고기국물, 고추, 파, 마늘, 생강, 소금 등을 쓴다.

보쌈김치는 절인 통배추를

Посамкимчхи

В переводе – *кимчхи* из листовой капусты, завернутой в ее листья. Нарезать засоленную листовую капусту в несколько кусочек, равномерно начинить их фаршем, а затем завернуть каждый кусочек широкими листьями капусты.

Главный материал: кочанная листовая капуста. В компоненте приправ – груша, каштан, кедровый орех, кальмар, морское ушко, соленые креветки, омежник лежачий, отвар из говядины,

보쌈김치
Посамкимчхи.

토막내여 갈피마다에 양념소를 골고루 넣고 통배추의 큰 겉잎을 몇잎 펴놓고 밤, 돌버섯, 실고추, 잣알을 모양있게 놓은 다음 배추토막을 세워놓고 새우젓, 생강즙, 고추가루를 골고루 뿌려 겉잎으로 곱게 싸서 독에 차곡차곡 넣는다.

보쌈 한돌기를 놓고 쪼갠 무우나 배를 넣는것을 반복하여 마지막에 우거지를 덮는다.

1~2일이 지난 다음 젓국물이나 고기국물을 부은 다음 익혀서 먹는다.

식혜

식혜는 여러가지 물고기에 무우, 백미밥, 양념 등을 두고 길금가루를 쳐서 삭혀 만든 고유한 발효음식의 하나이다.

대표적인것은 가재미식혜, 명태식혜, 도루메기식혜 등이다.

가재미식혜는 소금에 절인

красный перец, лук, чеснок, имбирь, соль и др. Нарезать соленую капусту большими кусками, равномерно начинить готовый фарш. На слоях больших листьев засоленной капусты постлать приятно на вид каштан без скорлупы, агарик, мелко нарезанные «линии» красного перца, кедровый орех, поставить кусочки капусты, ровно посыпать их соленой креветкой, соком имбиря, перчинкой, аккуратно завернуть содержимое верхними листьями капусты и аккуратно положить в чан в круг завернутые кусочки, а затем класть нарезанные кусочки редьки или груши. Такой процесс повторять. Верхний слой закрывать соленой ботвой. Через день-два налить рассол из соленых моллюсков, рыбы или мясной бульон для брожения.

Сикхе

Это одно из ферментированных солодом блюд из разных видов свежей рыбы, заправленное редькой, вареной рисовой крупой и нужными приправами. Широко известны блюда этого рода из камбалы, минтая, власозуба и др.

Сикхе из камбалы – это блюдо из мякоти соленой камбалы,

낙지식혜
***Сикхе* из кальмара.**

가재미식혜
***Сикхе* из камбалы.**

도루메기식혜
***Сикхе* из власозуба.**

가재미의 살에 무우, 조밥, 길금가루, 고추가루, 파, 마늘 등을 섞어서 삭혀 만든다.

가재미식혜는 누구나 즐겨먹는 밥반찬으로써 새큼한 맛과 단맛이 잘 어울려 입맛을 돋구어주는 음식이다.

заправленное кусочками редьки, кашей из чумизы, солодом, перчинкой, луком, чесноком и др. Оно, любимое корейцами, как гарнир к каше, гармонично сочетает в себе кисловатый и сладковатый вкус.

장

장은 조선인민의 식생활에서 없어서는 안될 기본부식물의 하나이다.

장 담그는 방법은 다음과 같다.

콩을 하루쯤 불구어 큰 가마에서 충분히 익혀 절구에 찧는다. 이것을 둥글게 빚어 단단하게 만든다. 이렇게 만든 메주를 벼짚에 싸서 두석달 잘 띄워서 가루내여 독에 넣는다. 이때 소금과 물을 1대 3비률로 타서 독에 가득히 붓는다. 매일 이른새벽이면 반드시 장독뚜껑을 열고 맑은 공기를 쏘이고 아침해빛을 쪼이며 맑은 물로 장독겉면을 깨끗이 닦아낸다. 그것은 장이 익는 과정에 변질되지 않게 하며 나쁜 균이 침습하지 못하게 하자는데 있다.

두달쯤 지나면 까만빛의 물이 생기는데 이 물을 가마에 붓고 졸이면 간장이 된다.

메주는 소금물과 배합되여 발효되는 과정에 생겨난 효모성분으로 하여 구수하고 단맛

ЧЖАН (соя)

Это – один из главных побочных продуктов для корейцев, без которого не обойдется в питании.

Способ приготовления: за один день промачивать соевые бобы в воде, в достаточной мере варить их в большом котле и растереть в ступке. Лепить плотный комок из сваренных растертых соевых бобов. Завернуть этот комок в рисовую солому и оставлять два-три месяца для достаточного брожения. Крошечки положить в чан и дополна в него налить раствор в соответствии 1:3 (соль и вода). Ранним утром каждого дня обязательно открывать крышку, чтобы содержимое проветривалось в свежем воздухе и грелось на утреннем солнце, вытирать чистой водой наружную поверхность чана. Это предупреждает порчу сои и защищает ее от проникновения бактерии в процессе ее приготовления. Через месяца два появляется вода черного цвета. Эту жидкость налить в котел и выпаривать – и получится соевый соус. В процессе брожения комка растертых соевых бобов в соленой воде возникают ферментированные вещества, которые делают густую сою вкусной и сладковатой.

장담그기를 형상한 그림

Картина «Приготовление соевой пасты и соуса».

을 내는 장으로 된다.

후에 고추가 재배되면서 고추장도 생겨났다.

고추장은 메주가루에 질게 지은 밥이나 낟알로 쑨 죽을 버무리고 고추가루, 소금을 섞어 간을 맞추어 익힌 장이다.

고추장은 재료와 만드는 방법에 따라 다양하게 발전하였다.

고추장에는 찹쌀고추장, 보리고추장, 고기고추장, 오미자고추장 등이 있다.

Позже вместе с культивированием перца появилась перечная соевая паста. Для ее приготовления смешивать муку растертых соевых бобов с жидкой отварной крупой пап или зерновой жидкой кашицей, посолить полученное по вкусу солью и молотым красным перцем, оставить его для брожения.

По употребляемым материалам и способам приготовления перечная соевая паста стала разнообразной. Ее виды – из клейкого риса, ячменя, с мясом и из лимонника.

전골

고기, 물고기, 남새 등 여러가지 음식감을 전골판에 넣고 국물을 조금 부은 다음 끓여서 익힌 고유한 조선민족음식이다.

전골은 조선료리가운데서 그 가공방법이 독특한 음식들중의 하나이다.

전골의 조리방법은 다음과 같다.

먼저 연한 고기를 얇게 썰어서 물에 잠간 담그어 피를 깨끗이 씻어내고 건져서 꼭 짠 다음 여러가지 양념으로 재워서 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다.

고기를 끓일 때 무우, 콩나물, 록두나물, 미나리, 파, 고비, 버섯, 도라지 등을 넣

ЧОНГОЛЬ

В переводе – жидкая солянка из мяса, рыбы, овощей и прочего. Для приготовления этого традиционного корейского блюда употребляется специальная посуда с отваром.

Самобытный способ приготовления: тонким слоем нарезать мягкое мясо, на минутку держать в воде, чтобы чистить его от крови, а затем сжать выжатое из нее без влаги, смешивать его с разными приправами, класть его в посуду и посыпать молотое ядро кедрового ореха. Варить мясо вместе с кусочками редьки, ростками соевых бобов, ростками маша, омежником лежачим, луком, чистоустом, грибами, корейским колокольчиком и др.

Главные виды этого блюда – с курятиной, говядиной, кальма-

소고기전골

***Чонголь* с говядиной.**

돼지고기전골
***Чонголь* со свининой.**

메기전골
***Чонголь* с сомом.**

해산물전골
***Чонголь* с морскими продуктами.**

는다.

전골에서 대표적인것은 닭고기전골, 소고기전골, 낙지전골, 두부전골, 도미전골, 송이버섯전골 등이다.

닭고기전골은 전골남비에 양념에 재운 닭고기를 두고 볶다가 송이버섯, 배추, 두부, 쑥갓을 넣고 국물을 자박자박하게 끓인것이다.

남비채로 상에 올리거나 끓이면서 먹는다.

소고기전골은 얇게 저민 소고기를 파, 마늘, 간장, 참기름, 깨소금, 후추가루 등으로 양념하여 전골남비에 넣고 볶다가 버섯, 배추, 파 등을 두고 고기국물을 부어 끓이면서 간을 맞춘다.

낙지전골은 낙지를 여러가지 양념에 재웠다가 전골남비에 넣어 익혀먹는다.

ром, соевым творогом тубу, красным морским карасем, белыми грибами и т.п. Для приготовления этих блюд жарить в кастрюле курятину, заправленную приправами, а потом добавить белые грибы и варить все это, чтобы пища чуть погружалась в отвар. Ставят на стол кастрюлю с готовыми блюдами или едят, продолжая варить.

Что касается говядины, то рекомендуется жарить в кастрюле тонким слоем нарезанное это мясо, заправленное луком, чесноком, соевым соусом, кунжутным маслом, приправой из поджаренного толченого кунжута с солью, молотым черным перцем и прочим, а затем добавить белые грибы, листовую капусту, лук и др., налить мясной бульон и, варя продукты, посолить по вкусу.

Когда речь идет о кальмаре, предлагается смешивать его кусочки с разными приправами и варить их в кастрюле.

젓갈

СОЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ

가을이면 조선에서는 각종 물고기와 조개, 물고기의 알과 내장 등을 가공하여 젓갈품을 담그는것이 하나의 이채로운 풍습으로 전해오고있다.

젓갈은 조선의 여러 지방마다 제각기 자기의 특색을 띠고 수많이 만들어져왔다.

함경도지방에서는 명태젓, 명란젓, 창난젓, 가재미젓이 유명하였고 황해도지방에서는 까나리젓, 백하젓이, 강원도지방에서는 오징어젓을 특별히 일러주었다.

명태젓은 명태를 토막내여 소금에 절이고 마늘, 고추를 두어 양념한 젓갈이며 명란젓은 명태알을, 창난젓은 명태밸을 소금에 절여서 양념한것이다.

명란젓은 그대로 먹거나 닭알에 풀어 쪄먹기도 하였다.

가재미젓은 토막낸 가재미를 소금에 절였다가 양념을 하

Осенью в Корее наблюдается своеобразная картина: жители приготовляют соленые продукты, обрабатывая рыбы, двустворчатые моллюски разных пород, рыбные икры и внутренности и др.

Каждая провинция Кореи имеет свои специфические соленые продукты. Их видов не перечислить.

Так, провинция Хамгён давно известна засолкой минтая, его икр и кишок, камбалы, провинция Хванхэ – засолкой песчанки, креветок, провинция Канвон – соленой каракатицей.

Нарезанные кусочки минтая засаливаются вместе с чесноком, перцем в качестве приправ.

Засоленные икры и кишки минтая заправляются приправами. Едят эти икры без обработки или варят их вместе с яичницами.

Засоленные нарезанные кусочки камбалы, заправленные приправами, даже ее кости довольно мягки, и они становятся

조개젓
Соленые двустворчатые моллюски.

멸치젓
Засолка анчоуса.

명란젓
Засолка икр минтая.

소고기회
***Хвэ* из говядины.**

굴회
***Хвэ* из устрицы.**

낙지숙회
***Хвэ* из отваренного кальмара.**

명태회
***Хвэ* из минтая.**

미나리강회
Мелько нарезанные кусочки *хвэ* из омежника лежачего с пряностями.

소간회
***Хвэ* из говяжьей печенки.**

였는데 가시까지 만문하게 삭은것이 먹기에도 좋았다.

회

회는 재료에 따라 고기회, 물고기회, 조개회 등으로 나뉘여진다.

고기회는 주로 소의 살고기와 위, 간, 콩팥과 꿩고기, 양의 살고기, 간 등으로 만들었다.

소고기회는 기름층이나 힘줄이 없는 연한 살고기를 얇게

хорошим гарниром к еде.

ХВЕ

Имеются в виду мелко нарезанные сырые мясо, рыба, двустворчатые моллюски и прочее.

Материалы для мясного хве – в основном мякоть говядины, желудок, печень, почка коровы, фазанина, баранья мякоть, печень и т.п. Для приготовления говяжьего хве рекомендуется нарезать тонким слоем мякоть без жира и жил, смешивать эти кусочки с приправами,

잉어회
***Хвэ* из карпа.**

저며서 파, 마늘, 후추가루, 참기름, 깨, 꿀 등을 섞어만든 양념에 재우고 잣가루를 뿌린다.

소의 위는 뜨거운 물에 살짝 데쳐내여 얇게 썬 다음 초장이나 겨자장에 버무리거나 찍어 먹는다.

물고기회와 조개회는 주로 문어, 붕어, 잉어, 낙지, 명태, 련어, 방어, 해삼, 대합조개, 굴 등으로 만든다.

сделанными из лука, чеснока, молотого черного перца, кунжутного масла, кунжута, меда и прочего, и посыпать на смесь молотое ядро кедрового ореха. Коровий желудок предлагается слегка обварить в кипятке, мелко нарезать, смешивать его с уксусным соусом или приправой из горчицы, которые и можно использовать в качестве гарнира к готовому продукту. Для приготовления *хве* из рыбы и моллюсков употребляются осьминог, карась, карп, кальмар, минтай, трепанг, большие двустворчатые моллюски, устрица и др.

구이

ЖАРЕНОЕ

구이는 조선민족음식가운데서 가장 오랜 력사를 가진 음식의 하나이다.

구이료리의 음식감으로는 고기나 물고기를 기본으로 하면서 독특한 향기와 맛이 나는 더덕이나 송이버섯 같은 산나물도 많이 리용하였다.

소불고기는 오늘 조선불고기의 대명사로 널리 알려져있다.

소불고기가 일찍부터 소문

Одно из блюд корейской национальной кухни, имеющее самую длительную историю кулинарии. Основные материалы – мясо и рыба. Широко использовались также съедобные дикорастущие травы, такие, как кодонопсис ленцетолистый, белые грибы, для которых характерны своеобразный вкус и аромат.

Сегодня пульгоги в виде жареных кусочков из говядины широко известно как местоимение корейского шашлыка. Способ приготовления оригинален: смешивать кусочки говядины с

난것은 소고기를 양념에 재웠다가 숯불에 굽는 독특한 조리방법과 누린 맛과 잡맛을 없애는 마늘과 고소한 냄새를 풍기는 참기름 등으로 만든 특이한 양념맛이 한데 어울려 독특한 불고기맛을 낸데 있다.

꿩구이도 소불고기 못지 않게 맛있는 조선민족음식의 하나이다.

꿩구이방법을 보면 꿩을 불에 그슬려 털을 뽑고 각을 떠서 가슴쪽의 살은 두세폭으로

приправами и жарить их на огне древесного угля. Приправы из чеснока устраняют жирный и всякий другой нехороший вкус. В компоненте приправ – кунжутное масло с приятным запахом. Всем этим создается своеобразный вкус шашлыка.

Жареное кушанье из фазанины не уступает по вкусу пульгоги из говядины. Способ приготовления фазаньего шашлыка: слегка обжарить фазана, выщипать перья, тушу рассечь, разрезать грудинку в две-три куска, чистить ножки от кожи и нарезать на кусочки, смешивать кусочки фазанины с отбивным чесноком, приправами из поджаренного

소불고기

***Пульгоги* из говядины.**

저미고 다리는 껍질만 벗겨 자른다. 여기에 마늘 다진것, 깨소금, 기름, 후추가루, 꿀을 섞어 소금으로 간을 맞추어 버무려서 물에 적신 흰종이에 싸서 굽는다.

구이에서는 또한 물고기구이도 유명하다.

대표적인것은 뱀장어구이, 전어구이, 조기구이, 붕어구이, 게구이이다.

생선구이는 일반적으로 생선의 비늘을 벗기고 내장을 꺼낸 후 통채로 또는 토막낸것을 적쇠에 놓고 기름간장을 2~3번 바르면서 굽다가 간장에 파, 마늘, 생강을 다져넣고 기름, 꿀, 깨소금, 후추가루, 고추가루를 섞어 바르는데 타지 않게 살짝 구워 잣가루를 뿌린다.

뱀장어구이는 더운것을 먹어야 제맛이 나며 삼복기간의 것이 제일 맛이 좋다고 하였다.

толченого кунжута с солью, из растительного масла, молотого черного перца и меда, посолить по вкусу, жарить все подготовленные части, завернутые в промоченную в воде белую бумагу.

Рыбное жаренье тоже известно. Типичные – жаренье речного угря, сельди пятнистой, желтой горбуши, карася и крабов. Способ приготовления: как правило, чистить от чешуи свежую рыбу, вынуть внутренности, поджарить на решетке на огне рыбу целиком или нарезанные ее кусочки, замазывать два-три раза их соевым соусом с растительным маслом, а затем дополнительно замазывать опять соевым соусом, смешанным с измельченными луком, чесноком, имбирем, растительным маслом, медом, поджаренным кунжутом с солью, молотым черным перцем, перчинкой. Главное при этом – слегка поджарить, чтобы продукт не сгорел, а потом на него посыпать молотое ядро кедрового ореха.

Ешь горячее жаренье речного угря – чувствуешь свойственный ему вкус. Самым вкусным, говорят, считается приготовление в самую жаркую пору лета.

오리불고기
***Пульгоги* из утятины.**

꿩불고기
***Пульгоги* из фазанины.**

뱀장어구이
Жареное из угря.

게사니불고기
***Пульгоги* из гусятины.**

소고기꼬치구이
Шашлык из говядины.

지지개와 찌개

지지개는 고기, 물고기, 남새 등 여러가지 음식감들을 일정한 크기로 썰어 간장이나 된장, 고추장 또는 젓갈을 두고 끓여서 만든 비교적 짠 음식이다.

대표적인것은 소고기지지개, 김치지지개, 감자지지개, 두부지지개 등이다.

소고기지지개는 소고기, 두부, 남새들을 알맞춤하게 썰어두고 끓이는데 여기에 버섯을 두고 맛을 돋구기도 한다.

김치지지개는 돼지비계를 잘게 썰어서 졸여 기름을 낸 다음 고기와 김치를 두고 볶다가 물을 약간 두고 양념을 하여 끓인다.

김치지지개는 마지막에 파를 많이 썰어넣어야 향기로운 맛을 돋굴수 있다.

감자지지개는 풋고추와 감

ЧИЧЖИГЭ И ЦИГЭ

Чичжигэ – это сравнительно соленое кушанье. Для его приготовления рекомендуется нарезать в определенном размере мясо, рыбу, овощи и другие продукты и варить их в соевом соусе или в соевой пасте, в перечной соевой пасте или вместе с засоленными морепродуктами. Главное – *чичжигэ* с говядиной, *кимчхи*, картошкой, соевым творогом тубу и прочим.

Для использования говядины варить в определенной мере нарезанные кусочки соевого творога тубу и овощей, порой добавлять белые грибы, чтобы блюдо стало более вкусным.

Для приготовления блюда с *кимчхи* рекомендуется выпаривать мелко нарезанное сало и после получения жира поджарить мясо и кимчхи, а затем варить их с приправами в небольшом объеме воды. При последнем кипении побольше положить нарезанных кусочков лука. Это приумножает душистый вкус.

При варке *чичжигэ* с картош-

몇가지 졸임
Разные виды вываренных.

돼지갈비졸임
Вываренные в соевом соусе кусочки свиного ребра.

메기두부고추장졸임
Вываренные в соевой пасте с красным перцем кусочки сома и *тубу*.

닭고기생강졸임
Вываренные в соевом соусе кусочки курятины с имбирем.

소고기장졸임
Вываренные в соевом соусе кусочки говядины.

낙지졸임
Вываренные в соевом соусе кусочки кальмара.

닭알장졸임
Вываренные в соевой пасте с перцем яйца.

자를 넣고 된장으로 간을 맞추어 끓인것인데 감자와 풋고추의 맛이 잘 어울려 구수하면서도 맵싸한 맛을 내는것이 특징이다.

감자지지개를 끓일 때 구수한 맛을 돋구기 위해 소고기나 돼지고기를 넣기도 하며 명태대가리를 넣어 끓이기도 한다.

앓고난 뒤 입맛을 돋구는 좋은 음식으로 알려져있다.

찌개는 고기, 물고기, 젓갈, 알 등을 지지개보다 국물이 더 적고 짭짤하게 끓여서 만든 짠료리이다.

찌개에는 생선찌개, 풋고추된장찌개, 풋고추소고기찌개, 닭알찌개, 송이버섯된장찌개, 련어알찌개 등 가지수가 많다.

생선찌개는 일반적으로 토막낸 생선에 소고기, 파, 풋고추, 버섯 등을 썰어넣고 장과 기름을 알맞게 쳐서 끓

кой и зеленым перцем посолить по вкусу соевой пастой. Для него характерна гармония приятного и острого вкуса, в одно целое сливаясь вкус картошки и зеленого перца. Для умножения смачного вкуса порой добавлять говядину или свинину, или голову минтая. Все эти кушанья известны как полезные для восстановления потерянного больным аппетита после заболевания.

Цигэ – это тоже соленое блюдо. Для приготовления его предлагается без бульона тушить мясо, рыбу, соленые морепродукты, яйцо и др. или варить их в посуде, помещенной в кипящую воду.

Виды этого блюда разнообразны: со свежей рыбой, с зеленым перцем в густой сое, с зеленым перцем и говядиной, с яйцами, белыми грибами в густой сое, с икрами толстоголова и др.

Способ приготовления *цигэ*: варить нарезанные кусочки свежей рыбы вместе с нарезанными кусочками говядины, луком, зеленым перцем, грибами и др. с добавлением оптимального объема соевого соуса и расти-

몇가지 볶음
Разные виды жаренья.

소고기풋고추볶음
Жаренье говядины с зеленым перцем.

돼지고기완자볶음
Жаренье шариков из свинины.

돼지고기버섯볶음
Жаренье свинины с грибами.

돼지고기고추볶음
Жаренье свинины с перцем.

메기도마도즙볶음
Жаренье сома в томатном соке.

인다.

풋고추된장찌개는 만들 때 서서히 끓여서 고추에 장맛이 푹 배고 국물에 풋고추의 맛이 잘 우러나오게 한다.

송이버섯된장찌개는 고기를 볶다가 된장과 고추장을 풀어넣고 얇게 썬 송이버섯을 두고 끓인다.

닭알찌개는 닭알에 국물을 조금 두고 새우젓을 풀어넣은 다음 가늘게 채친 소고기, 참나무버섯, 실파, 실고추를 고명하여 쩌낸다.

련어알찌개는 련어알을 바람이 잘 통하는 곳에 넣어 말리웠던것을 물에 잠그었다가 건져내여 참기름에 볶다가 고추가루, 파, 마늘을 두고 간장을 넣어 끓인다.

тельного масла; медленно варить зеленый перец, чтобы вкус соевого соуса в достаточной мере вобрался в содержимое и в отваре заметно чувствовался вкус зеленого перца; жарить мясо, добавить к этому густую сою и перечную соевую пасту, затем варить вместе с тонким слоем нарезанных белых грибов; погружать яйцо в отвар небольшого объема, добавить растворенные соленые креветки, а затем украшать блюдо мелко нарезанными кусочками сваренной говядины, дубовика, тонкими «линиями» нарезанного лука и перца и варить все это на пару; погружать в воду икры толстоголова, высушенные в открытом воздухе на ветру, а затем поджарить вынутые из воды икры в кунжутном масле, варить их с добавлением перчинки, кусочков лука, чеснока и соевого соуса.

몇가지 찜

Разные виды тушенных.

돼지발쪽찜

Тушенные свиные ножки.

철갑상어간장찜

Тушенный в соевом соусе осетр.

두부남새찜

Тушенные овощи в *тубу.*

양배추고기쌈찜

Тушенные голубцы в листьях капусты.

닭고기버섯찜

Тушенные кусочки курятины с грибами.

토끼고기감자찜

Тушенные кусочки крольчатины с картофелем.

전

전은 물고기나 고기, 남새를 얇게 썰거나 저며서 양념을 하여 밀가루 또는 닭알 푼 물을 씌워 기름에 지진 민족음식의 하나이다.

전은 음식감에 따라 물고기전, 고기전, 남새전, 낟알가루전 등 여러가지로 나누는데 그중에서 물고기전과 고기전이 제일 많다.

ЧОН

В переводе – жаренье в масле. Это – одно из национальных блюд корейской кухни.

Способ приготовления: мелко или тонким слоем нарезать мясо или рыбу, смешивать их с приправами и жарить в растительном масле полуфабрикаты, покрытые раствором пшеничной муки или яиц.

По употребляемым материалам это жаренье делится на рыбье, мясное, овощное, мучное и др. Самое популярное – рыбье и мясное.

감자전

***Чон* из картофеля.**

호박전

***Чон* из тыквы.**

해삼전은 마른 해삼을 물에 담그어 불구었다가 푹 삶은 다음 소고기, 록두나물, 미나리를 다져서 두부와 함께 양념을 하여 배속에 가득 넣는다. 마지막에 가루를 묻히고 닭알 푼 물을 씌워 지진다.

간납은 소의 간, 위 또는 물고기로 만드는 전을 말하는데 주로 제사에 쓰이였다.

간납에는 소골간납, 조개간납, 굴간납, 대합간납 등이

Трепанговый *чон* приготовляется так: держать в воде сушеный трепанг для разбухания, в достаточной мере варить его, разрезать брюшко и чистить полость, наполнить брюшную полость приправами, сделанными из отбивных кусочков говядины, ростков маша, омежника лежачего вместе с соевым творогом тубу, покрывать полуфабрикаты мукой и раствором яйца, жарить их в растительном масле.

Имеется так называемая жертвенная говяжья печенка, желудок коровы, рыба, зажаренная в яйце.

삼색전

Трехцветный *чон*.

돼지간전

***Чон* из свиней печенки.**

있다.

소골간납과 조개간납은 통채로 지지고 굴간납은 밀가루를 묻혀 닭알물을 씌워서 지진다.

대합간납은 대합을 저며서 쓴다.

이밖에 남새전에는 호박전, 죽순전, 토란전 등이 있다.

호박전은 어린 호박을 얇게 저며서 소금을 뿌려 잠간 절였다가 가루를 조금 묻혀 지짐판에 기름을 두르고 지진다.

그러나 호박을 그대로 기름에 튀겨 지지면 맛이 더 좋다.

Виды этого блюда разные – из говяжьей головы, малых и больших двустворчатых моллюсков, устрицы и др. Первый и второй вид этого блюда жарят целиком. Блюдо из устрицы, покрытое мукой, жарят в отваре с яйцом. Большие двустворчатые моллюски разрезают в куски.

Для овощного используются тыква, молодые побеги бамбука, колоказия съедобная и др. Кабачки тонким слоем разрезают, посыпают на кусочки соль, чтобы немножко солить. Кусочки тыквы, слегка покрытые мукой, жарят в масле на сковородке. Зажаренная в масле тыква приумножает свойственный ей вкус.

몇가지 포와 순대
Тонко нарезанные вяленые мясо и рыба, колбасы.

소고기포
Тонко нарезанные вяленые кусочки говядины.

낙지순대
Колбасы из кальмара.

사슴고기포
Тонко нарезанные вяленые кусочки оленины.

돼지순대
Колбасы из свиной кишки.

물고기포
Тонко нарезанные вяленые кусочки рыбы.

명태순대
Колбасы из минтая.

가재미튀기
Фри камбала.

남새튀기
Фри овощи.

새우튀기
Фри креветка.

고추장즙친메기튀기
Фри сом в соевой пасте с красным перцем.

닭토막튀기
Фри кусочки курятины.

당과와 음료
СЛАДОСТИ И НАПИТКИ

당과
СЛАДОСТИ

음료
НАПИТКИ

당과와 음료

당과

엿

엿은 조선민족의 대표적인 당과류의 하나이다.

엿에는 묽게 졸인 물엿과 되게 졸여 굳힌 강엿이 있다.

물엿은 찹쌀을 비롯한 여러가지 낟알이나 감자류의 농마를 물에 풀어 가열한 다음 엿길금을 넣어 당화시키고 농축한 액체나 고체모양으로 만든다.

강엿은 주로 어린이들의 간식으로 리용되였다.

엿은 색갈과 모양에 따라 흰엿, 검은엿, 판엿, 가락엿 등으로 불리웠다.

흰엿은 더운물에 푼 길금가루를 백미밥에 넣고 약한 불에서 덥힌 다음 밥이 삭으면 자루에 담아 짜낸 물을 다시 졸여 닦은깨, 호두살, 후추가루를

СЛАДОСТИ И НАПИТКИ

СЛАДОСТИ

Тянучка

Один из видов типичных сладостей корейской нации. Делится на жидкую и твердую тянучку. Первая получается так: растворять муку клейкого риса в кипятке, налить раствор в кувшин, добавить солод с холодной водой и оставить в брожение, вложить его в мешок и варить выжатую воду. Застывшая в виде массы обычно употреблялась для детей в качестве полдника. По цветам тянучка называлась белой и черной, по форме – листовой и палочковидной.

Способ приготовления белой патоки: налить теплую воду с солодом в вареный белый рис, подогревать его на слабом огне, вложить уквашенную кашу в мешок, еще раз сварить выжатую из мешка воду, равномерно смешивать сгусток с поджаренным кунжутом, мя-

골고루 섞어 손으로 잡아당겨 만들었다.

엿에는 수수나 강냉이로 만든 엿, 백미나 찹쌀로 만든 엿 등이 있는데 그가운데서 으뜸가는 엿은 찹쌀죽에 길금가루를 넣어 삭힌 다음 생강, 닦은깨 등을 넣어 졸여낸 찹쌀엿이다.

엿에는 이밖에도 엿을 만들때 섞는 부재료나 겉에 묻히는 재료에 따라 무우엿, 호박엿, 대추엿, 밤엿, 호두엿, 깨엿 등 여러가지가 있다.

과줄

설을 비롯한 민속명절이나 생일, 결혼잔치 그리고 귀한 손님이 왔을 때 만든 과자의 하나이다.

과줄은 찹쌀가루를 반죽하여 삭힌것을 얇게 밀고 썰어서 말린 다음 기름에 튀겨 꿀이나 물엿을 바르고 여러가지 고물을 묻힌 과자의 한 종류이다.

котью ядра греческого ореха, молотым черным перцем и тянуть его руками.

Тянучки делают из гаоляна, кукурузы, неклейкого и клейкого риса. Среди них самой лучшей считается патока из клейкого риса. Для ее приготовления смешивать жидкую кашу из клейкого риса с солодовой мукой для брожения и выпаривать ее вместе с имбирем и жареным кунжутом и др.

Кроме того, по употребляемым побочным и обмакнутым материалам бывают разные виды тянучки: с редькой, тыквой, ююбой, каштанами, ореховая, кунжутная и т.п.

Квачжуль

Один из видов кондитерских изделий из разноцветного рисового теста. Его приготовляют в новогодний праздник и другие фольклорные праздники, в день рождения и свадьбы, а также для встречи с дорогим гостем. Способ приготовления: замесить тесто из клейкого риса, оставить его в брожение, тонко гладить тесто, нарезать его в кусочки и сушить, жарить их в растительном масле, обмакнуть нарезанное в мед или

참깨과줄
Кунжутное *квачжуль*.

과줄에는 겉에 묻히는 고물의 재료에 따라 참깨과줄, 잣과줄, 생강과줄, 깨과줄, 쌀과줄 등이 있다.

жидкую тянучку, обсыпать разными продуктами для украшения. По обмакнутым материалам это печенье делится на кунжутное, с ядром кедра, с имбирем, с поджаренным толченым кунжутом, рисовое и др.

강정

참쌀가루를 반죽한것을 기름에 튀겨 꿀과 고물을 묻힌 당과류의 하나이다.

강정을 만드는 방법을 보면

Хворост

По-корейски называется *канчжон*. Один из видов сладостей. Кусочки теста из муки клейкого риса, поджаренные в растительном масле, обмакнуты в мед и обсыпку.

백미과줄
***Квачжуль* из белого риса.**

참깨강정
Кунжутный хворост.

약과
Якква.

백미강정
Хворост из белого риса.

들깨강정
Перилловый хворост.

다음과 같다.

찹쌀가루를 술에 반죽하여 찐 다음 여기에 닦은 흰깨, 검은깨, 누런콩, 푸른콩가루를 뿌려서 얇게 밀어 말린 다음 기름에 튀긴다.

그러면 부풀어나는데 여기에 꿀을 바르고 쌀튀기를 비롯한 여러가지 고물을 묻힌다.

잣가루를 묻힌것은 잣강정, 찹쌀을 볶아 꽃송이같이 튀겨서 엿으로 묻힌것은 매화강정이라고 하였다.

깨나 콩 같은것을 닦아서 물엿에 버무려 굳힌것도 강정이라고 하는데 걸면에 묻히는 고물에 따라 깨강정, 콩강정, 잣강정이라고 하였다.

이것을 통털어 엿강정이라고 하였다.

엿강정가운데서는 들깨엿강정, 콩엿강정, 잣엿강정, 락화생엿강정 등이 유명하다.

Способ приготовления: замесить тесто из муки клейкого риса вместе с водкой и варить его на пару, обсыпать поджаренным белым, черным кунжутом и мукой из желтых, зеленых соевых бобов, гладить тесто, высушить, а затем жарить его в растительном масле. Вздутое тесто обмакнуть в мед, воздушные рисовые зерна и другую обсыпку для украшения хвороста.

Хворост, обмакнутый толчеными кедровыми орехами, называли «кедровым», обмакнутый воздушными зернами клейкого риса, похожими на цветки, – «мэхваским», сравнивая его с цветками слива (по-корейски: *мэхва*).

Хворост, обмакнутый жареным кунжутом или соевыми бобами в жидкой патоке, назывался и *канчжон*.

По обмакнутым материалам хворост делится на кунжутный, соевый и кедровый.

Все эти виды хвороста в народе называли в сочетании с тянучкой. Среди них наиболее широко известен хворост с периллой, с соевыми бобами, с ядром кедрового ореха, с арахисом и др.

다식

여러가지 낟알가루나 열매, 솔꽃가루 등을 꿀이나 물엿으로 반죽하여 무늬가 새겨진 판에 찍어낸 당과류의 하나이다.

다식은 조선에서 예로부터 혼례의 큰상이나 생일상, 제상차림에 없어서는 안될 당과로 인정되였다.

널리 보급된 다식으로는 쌀다식, 밤다식, 팥다식, 깨다식, 대추다식, 솔꽃다식 등이 있다.

특히 솔꽃다식은 봄철에 피여난 소나무의 꽃가루를 물그릇에 담그어 쓴맛과 잡물을 없앤 다음 종이에 펴놓고 말리운것으로 만든것으로써 예로부터 장계통이 약한 사람들의 치료용음식으로 일러왔다.

Тасик

Один из видов сладостей. Узорчатое печенье из зерновой муки, плодов, сосновой пыльцы и прочего, замешенных на меду или жидкой патоке. При этом используется деревянная формовка для кондитерских изделий.

Издавна в Корее оно признавалось обязательным для обеденного стола в день свадьбы и годовщины рождения, во время жертвоприношения.

Широко известное печенье разного рода: рисовое, каштановое, фасолевое, кунжутное, из ююбы и из сосновой пыльцы.

Несколько слов о печенье из сосновой пыльцы. Весной собирают пыльцу сосны, кладут собранную в посуду с водой, чтобы удалить из нее горький вкус и ненужную вещь, сушат ее на бумаге.

С давних времен это кондитерское изделие использовалось для лечения кишечных болезней.

다식
Тасик.

팥단묵
Мармелад из фасоли угловатой.

사과단묵, 딸기단묵, 포도단묵
Яблочные, земляничные и виноградные пастилы.

몇가지 정과
Разные виды компота.

고구마정과
Компот из батата.

련뿌리정과
Компот из корней лотоса.

도라지정과
Компот из корней корейского колокольчика.

홍당무우정과
Компот из моркови.

밤, 대추정과
Компот из каштана и юобы.

음료

수정과

수정과는 생강과 계피를 우려낸 물에 곶감을 띄워낸 고유한 조선민족음료이다.

수정과는 먼저 생강을 얇게 썰어 다지고 계피를 잘게 부스러뜨린 다음 각각 그릇에 담아 끓인다. 끓여낸 생강물과 계피물은 천에 밭아 걷어내고 꿀을 넣어 다시 끓인다. 이것을 식혔다가 혼합하여 곶감을 둔다. 이때 곶감의 갈색물이 우러나고 단맛과 향기가 조화를 이루게 된다. 곶감은 따로 건져놓았다가 잣과 함께 마시기도 하고 곶감을 처음부터 함께 넣어 잣만 띄워 마시기도 한다.

이렇게 만든 수정과는 시원하면서도 달고 향긋한 맛이 난다.

수정과는 명절음료로서 특색있을뿐아니라 건강음료로도 일러왔다.

수정과는 소화흡수에도 좋고 술을 마신 후에 뒤탈을 막는데도 효과가 있으며 기운이 없고 이몸에서 피가 나는 증상을 치료하는데도 특효가 있다.

НАПИТКИ

Сучжонгва

В переводе – традиционный корейский напиток из имбиря и корицы, вывариваемой в воде с добавлением сушеной хурмы.

Способ приготовления: тонким слоем нарезать имбирь, сделать его отбивным, измельчить корицу, сварить их в отдельной посуде, процедить жидкость сквозь ткань, убрать отходы, еще раз варить ее с медом, охладить отвар отдельно, размешивать его в одной посуде и добавить сушеную хурму, которая делает воду коричневой и создает гармонию сладковатого вкуса и аромата. Порой отдельно вынуть из воды сушеную хурму и пить напиток вместе с ядром кедрового ореха, или сначала пить воду вместе с сушеной хурмой и ядром кедрового ореха. Такой напиток отличается свежестью, сладковатостью и ароматным вкусом.

Этот оригинальный напиток известен как праздничное лакомство и продукт здоровья. Он способствует пищеварению и предотвращает нехорошие последствия от выпивки водки. Особо эффективен в снятии усталости и кровоизлияния из десны альвеолы.

수정과
Сучжонга.

화채

과일을 썰어 물우에 띄운것이 꽃처럼 보인다고 하여 붙인 이름이다.

주로 여름철에 마시는 음료이다.

배화채는 배의 껍질을 벗기고 꽃모양으로 얇게 썰어 꿀을 탄 오미자달인물에 넣고 잣을 띄워 마신다.

장미화채는 장미꽃송이를 따서 물에 씻어 농마가루를 묻힌 다음 물이 끓을 때 넣고 살짝 삶아 찬물에 씻어 꿀을 탄 오미자물에 잣을 띄워 마신다.

진달래화채도 장미화채와 같이 만든다. 진달래화채는 그 향기와 색갈이 봄철에 잘 어울리는 음료이므로 봄의 화채라고도 하였다.

앵두화채는 잘 익은 앵두를 골라서 씨를 뽑고 꿀에 재웠다가 꿀물을 달게 타넣고 잣을 띄워 마신다.

복숭아화채는 복숭아껍질을 벗겨서 얇게 썰어 꿀에 재워 꿀물을 진하게 타고 잣을 띄운것이다.

이밖에 화채의 종류는 여러가지가 있다.

Хвачхэ

В переводе – напиток с фруктами (*хва* – цветок, *чхэ* – фрукты). Так называется он, ибо выглядит цветком на поверхности воды. Пьют в общем-то в летний сезон.

Виды разные: грушевый, розовый, азалиевый, вишневый, персиковый и т.д.

Способ приготовления: снять с груши кожуру, мелко нарезать ее в форме цветка, положить кусочки в настойку лимонника с медом и пустить ядро кедрового ореха; чистить цветки розы в воде и обмакнуть их в крахмальную муку, слегка варить их при кипении воды, а затем омытые холодной водой положить в настойку лимонника с медом и ядром кедрового ореха; цветы азалии обрабатывать таким же методом, что при обработке розовых цветков, благодаря своеобразному аромату и цвету, гармонирующему с природой весеннего сезона, этот напиток назывался и «весенним»; отобрать достаточно созревшие вишни, удалить семена, держать их в меду, добавить медовую воду с ядром кедрового ореха; снять кожуру с персиков, тонким слоем нарезать их, держать кусочки в меду, добавить густую медовую воду вместе с ядром кедрового ореха.

사과화채

Яблочный *хвачхэ*.

딸기화채
Земляничный *хвачхэ.*

수박화채
Арбузный *хвачхэ.*

도마도화채
Помидорный *хвачхэ.*

식혜

식혜는 길금가루를 우린 물을 백미에 넣고 삭힌 다음 사탕가루나 꿀을 타고 감, 잣, 석류 등을 넣어 만든 음료이다.

식혜는 좋은 쌀을 깨끗이 씻어서 시루에 푹 찐 다음 항아리에 넣고 길금가루를 더운물에 담가 채에 밭은 것을 밥이 잠길만큼 붓고 종이로 덮어 더운곳에 둔다. 이것을 저녁에 해놓았으면 새벽 1~2시경에 옮기여 삭힌 후 찬물에 꿀을 타서 항아리에 붓고 대추, 밤, 잣, 배 등을 넣으면 맛이 좋다.

식혜를 만들어 멀리 보낼 때에는 밤, 대추 등을 넣지 말아야 한다.

또한 백미로 밥을 질게 지은 뒤 소금을 알맞게 섞어 고기와 같이 항아리에 담아 대나무껍질을 덮어 돌로 눌러놓는다. 여기에 끓여서 식힌

Сикхе

Один из видов напитков. Способ приготовления: аккуратно вымыть хороший рис и в достаточной мере варить его на *сиру*, положить сваренное в керамический кувшин, процедить теплую воду с солодовым порошком, налить ее в вареный рис до такой степени, чтобы он погрузился в воду, закрыть кувшин бумагой и оставить в теплом местечке. Если все это сделалось вечером, то к предрассветным часу-двум переместить содержимое в другую посуду для ферментации. После этого влить в кувшин холодную медовую воду, добавить ююбу, каштаны, ядро кедрового ореха, кусочки груши, граната и др. для улучшения вкуса.

Чтобы послать этот напиток в далекую местность, не рекомендуется добавить каштаны и ююбу. И еще: посолить по вкусу слегка жидкую кашу из белого риса, положить ее в кувшин вместе с кусочками мяса, закрыть его бамбуковой корой и оставить содержимое камнем придавленным. Влить в кувшин охлажденный ки-

식혜
Сикхе.

물을 부어 그늘에 두고 물을 자주 갈아 3~7일후에 먹는다. 빨리 쓰려면 밀가루로 쑨 죽을 넣는다. 가을에는 물을 붓지 말고 따뜻한 곳에 둔다.

식혜는 소화가 잘되고 혈액순환이 잘되여 상쾌한 기분이 나는 좋은 음료이다.

пяток, оставлять в тени, часто заменять воду другой свежей. Через 3 – 7 дней можно пить готовый напиток. Чтобы быстро приготовить напиток, предлагается влить в кувшин жидкую кашу из пшеничной муки. Осенью не вливать воду, а оставить кувшин в теплом месте. Этот напиток способствует пищеварению, улучшает кровообращение и создает приятное настроение.

술

조선인민은 오래전부터 술을 만들어 마시였다.

술가운데서 제일 먼저 만들어진것이 과일술이다. 과일술이 그후 낟알술로 발전되면서 술종류가 더 다양해졌다.

조선의 전통적인 술은 소주, 막걸리, 감주로 구분할수 있다.

소주는 일반적으로 찹쌀, 백미, 기장, 수수, 좁쌀 등의 낟알로 지은 밥에 끓여 식힌 물을 붓고 누룩을 섞어 독에 넣어두었다가 한주일 지나서 솥에 두고 불을 때여 그때 나오는 김을 받아내는 방법으로 만들었다.

소주에 약재를 넣고 만든 술로는 구기자술, 매화나무열매술 등이 유명하였다.

막걸리라는 말은 고유한 조선말로서 발효된 술을 그대로 걸러낸 술이라는 뜻에서 유래되였다.

막걸리는 보통 찹쌀, 백미, 보리를 비롯한 낟알이나 쌀씻은 물과 같은 낟알가공부산물

Водка

С давних времен корейцы изготовляли водку. Первой стала водка из фруктов. Позже ее изготовляли из зерновых круп, виды ее стали еще более разнообразными.

Традиционные алкогольные напитки в Корее – *сочжу*, *макголи*, *камчжу*.

Способ приготовления сочжу: в большинстве случаев налить охлажденный кипяток в вареные зерновые крупы – клейкий рис, неклейкий белый рис, просо, гаолян, чумизу и прочее, смешивать их с затором (дрожжи), хранить смесь в чане и через неделю варить ее в котле на огне, собрать парные капли.

Эта водка широко известна добавлением лекарственных материалов, таких, как дереза и плоды сливы.

Название *макголи* чисто корейское. Смысл его – без всякого дополнения фильтровать ферментированный самогон.

Его основные материалы: клейкий рис и неклейкий белый рис, ячмень и другие зерновые крупы, вода, в которой вымыт рис, и другие побочные зерновые продукты. Из них, смешанных с затором для брожения, получается фильтрованная жидкость. Иными словами, рекомендуется варить крах-

여러가지 술

Спиртные напитки.

을 기본재료로 누룩을 섞어 발효시켜 걸러내는 방법으로 만든다.

즉 농마질원료를 끓여 물기를 건조시킨 다음 주원료와 같은 량의 물, 절반가량의 누룩을 두고 더운 곳에 5~10일동

мальное сырье, удалить влажность после варки, влить в него такое же количество воды, что одинаково с объемом основного сырья, дополнить затор, объем которого равен половине объема того же сырья, оставить 5 – 10 суток в теплом месте, процедить ферментированное через

막걸리
Макголли.

안 놓아두어 발효된것을 채에 거르거나 혹은 그대로 걸러 만든다.

여름철 무더위속에서 땀흘리며 일하는 농민들의 피로를 덜어주는데서 막걸리는 더없이 좋은 청량음료로 되였다.

한편 막걸리는 사람들의 건강과 질병치료에도 효과적으로 리용되였다.

실례로 오갈피나 율무쌀로 만든 막걸리는 비장과 위를 튼튼하게 하고 관절염이나 신경계통의 질병치료에 효과가 있는것으로 애용되였다.

감주는 백미밥을 끓는 물에 넣고 길금가루를 둔 다음 죽처럼 고루 저어서 따끈한 곳에 며칠간 두고 삭혀 만든다.

감주는 맛이 대단히 달며 특히 겨울에 따뜻한 방에서 한공기 마시면 감기가 낫는다고 하였다.

감주, 식혜는 다같이 밥에 길금가루를 두고 삭혀서 만든

решето или без другого приспособления.

Этот продукт служит наиболее хорошим прохладительным напитком для крестьян, тружеников поля в снятии усталости, накопившейся в труде в летний зной. Он эффективен и для укрепления здоровья, лечения заболеваний.

Так, этот напиток, сделанный из коры аралии и очищенных орехов иевлевой слезы, эффективен для укрепления селезенки и желудка, лечения артрита и заболеваний нервной системы.

Камчжу (сладкое вино) изготовляется так: положить вареный белый рис в кипящую воду вместе с солодовой мукой, ровно размешать, как при варке жидкой каши, несколько суток хранить в теплом месте для брожения.

Этот напиток довольно сладкий. Говорят, зимой пьешь одну чашку в теплой комнате – исчезает простуда.

Камчжу и *сикхе* имеют общность в том, что два вида сладкого напитка получаются путем брожения вареного белого риса при помощи солодовой муки.

감주
Камчжу.

단음료라는 점에서는 같으나 식혜는 밥에다 과일, 고기를 더 넣는것이 달랐다. 따라서 감주는 공기에 담아 마신다면 식혜는 숟가락으로 떠먹었다.

Но в отличие от *камчжу* для приготовления *сикхе* вареный белый рис добавляется еще фруктами и мясом. Итак, *камчжу* пьют чашкой, а *сикхе* – ложкой.

조선민족음식
НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА КОРЕИ

집필: 조대일
편집: 김광수, 박성일
번역: 김광철, 우종환
낸곳: 조선민주주의인민공화국
외국문출판사
발행: 주체110(2021)년 9월

Автор: Чо Дэ Ир
Редакция: Ким Гван Су, Пак Сон Ир
Перевели: Ким Гван Чхор и У Чон Хван
КНДР, Издательство литературы
на иностранных языках
Выпущено в сентябре 110 года чучхе (2021)

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

조선민주주의인민공화국 · 외국문출판사
주체110(2021)년

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
110 чучхе (2021)

ISBN 978-9946-0-2035-8

9 789946 020358 >